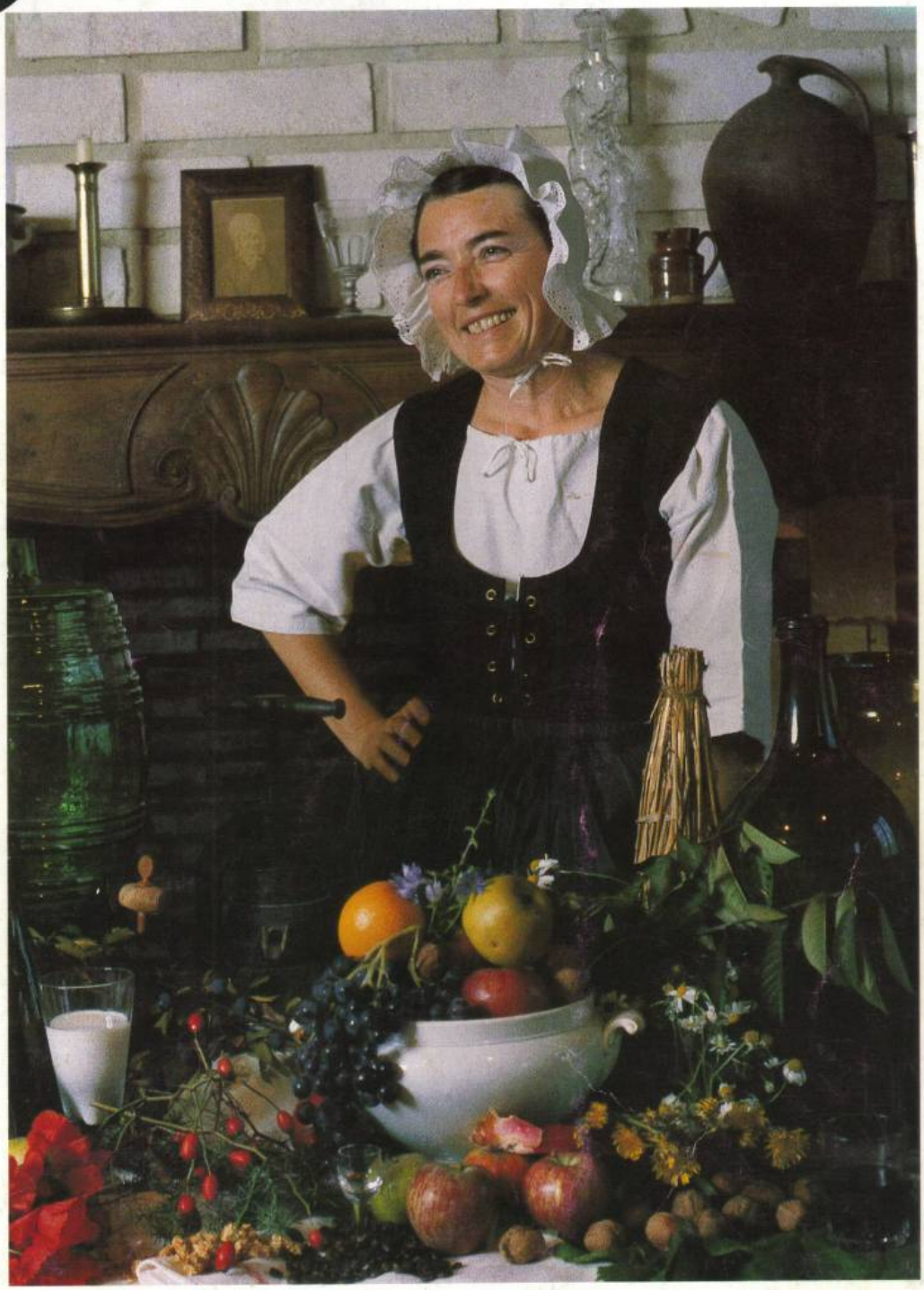
safac

Folklore de CHAMPAGNE

99

VERRERIE ANCIENNE



VINS & LIQUEURS NATURELS

100 RECETTES A FAIRE SOI-MÊME

REVUE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE LA RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE ÉDITÉE PAR LA S.A.F.A.C.

BIMESTRIELLE 20 FF

RADIO 10
99,9 Mhz
.. 58 Rue Jaillant Deschainets Troyes ..
Tel: 25 73 66 26

SITUATION GEOGRAPHIQUE DES COMMUNES CITEES DANS CE NUMERO DE FOLKLORE DE CHAMPAGNE

SHOP PHOTO Video
DES IMAGES A VIVRE

PENTAX P 30

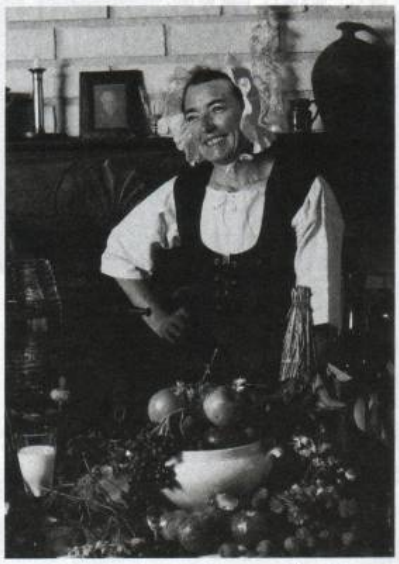
VIDÉO CANON 8 MM

20, RUE CLAUDE HUEZ - 10000 TROYES - TEL. 25.73.14.10

safac Folklore de CHAMPAGNE

99

JUIN-JUILLET 1986



Couverture I : Jeune femme en costume chalonnais journalier du XIXe (Ph. G. Roy).
Couverture IV : Pressoir de ménage.

Croquis et photos Gilbert Roy.

A votre santé !

Comment ne pas le dire puisque c'est la formule qui accompagnait bon nombre des recettes de boissons familiales que nous ont fait parvenir nos amis abonnés.

Nous ajouterons que cette revue est véritablement votre revue car notre travail n'a consisté qu'à compiler et classer les documents que vous nous avez adressés.

Chacun d'entre vous a eu la gentillesse de lever le « petit secret » qui entoure, toujours, la recette que l'on réserve à ses amis. Ainsi pourrez-vous apprécier l'apéritif ou le digestif qui se fabrique à des lieues de votre résidence habituelle. Peut-être en profiterez-vous pour apporter une petite touche supplémentaire à votre façon de faire. Le produit n'en sera que meilleur et la tradition n'en sera que plus vivace.

A mon tour, je lève mon verre !

Gilbert ROY.

SOMMAIRE

Editorial 1
Verrerie ancienne 2
Vins et liqueurs 3
Glaude et Marie 25
Lijou 28
Hautbois d'ortie 29
Le coq de Villeret 30
Abonnements 31
Jasées ..... III C

société des amateurs de folklore et arts champenois

FOLKLORE DE CHAMPAGNE, revue des Arts et Traditions populaires de la région Champagne-Ardenne est une édition de la Société des amateurs de folklore et arts champenois, association Loi 1901, SIRET 333611515 0011 code APE 9723, agréée Jeunesse et Sports n° 10.7 / 10.08.66, CCP 2.21 R Châlons-sur-Marne. Conseil d'administration : Président d'honneur Jean Daunay, président Jean-Claude Pierson, vice-président Jacques Labarre, directeur régional Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, secrétaire adjoint Michel Baron, trésorier Gérard Berthier, trésorière adjointe Nadine Dezaunay.

La safac est subventionée par le Conseil Général de l'Aube.

Directeur de la publication Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, trésorier Gérard Berthier. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos reçus qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. L'envoi de documents implique l'accord de leur auteur pour leur libre publication. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles sont données à titre d'information sans but publicitaire. Toute reproduction des textes, photos et dessins publiés est interdite sauf autorisation écrite de l'éditeur. Commission paritaire n° 53035. Maquette et mise en page Gilbert Roy, photocomposition Lysiane Mangeot, impression offset imprimerie Nemont SA 10200 Bar-sur-Aube. Imprimé en France.

Ce label signale les vignerons, commerçants, artisans, industriels, qui apportent un soutien financier à la Safac. Pensez à eux pour vos achats.

Verrerie ancienne en Champagne

Quoi de mieux qu'une étude sur les boissons familiales pour présenter, en même temps, un aperçu de la verrerie ancienne utilisée en Champagne

Nous disons bien un aperçu car il ne s'agit nullement d'une présentation exhaustive. D'autre part, les objets offerts à l'objectif photographique n'ont pas été systématiquement étudiés. Ils sont « bruts de découverte » Certains ont très certainement été réalisés dans des verreries locales. D'autres nous sont, tout aussi certainement, venus d'ailleurs, grâce aux échanges commerciaux.

L'unité, le lien qui les réunissent sont la main et l'usage.

La main car tous furent manipulés, lavés, rincés, essuyés par des hommes et des femmes de Champagne. Une main qui, certaine fois, a du se faire tendre pour caresser un verre de mariage mais qui, parfois, fut maladroite et a ébréché, voire cassé un verre ou une bouteille.

L'usage car aucun de ces objets n'est un gadget inutile comme il s'en trouve de nos jours. Tous, y compris les plus beaux, les plus ouvragés, furent d'abord conçus pour servir à contenir un liquide. Qu'il soit eau-de-puits, piquette, bon vin ou liqueur.

Enfin il nous faut nous souvenir que chacune de ces bouteilles, chacun de ces verres contiennent encore un souffle de vie. Ce souffle que le verrier a fait jaillir de sa poitrine pour qu'aujourd'hui encore nous puissions rêver devant son œuvre...

100 Recettes à faire soi-même

Vins
Apéritifs
Liqueurs
Digestifs traditionnels

Boire est une nécessité physiologique de l'ensemble du règle animal et végétal, une vie sans eau étant impossible sur notre Terre. L'homme aurait donc pu se contenter, depuis sa création, de boire l'eau de source. Pourtant il semble que très tôt dans l'histoire de l'humanité, l'homo-sapiens que nous sommes ait recherché d'autres breuvages. Noë en est un exemple parmi tant d'autres. Il paraît probable que toutes les boissons utilisées chez les différents peuples ne sont, à l'origine, que des découvertes fortuites sans intention préalable. L'accumulation d'un jus de fruit dans un récipient a donné l'idée du pressurage. La fermentation accidentelle de ce jus a permis de découvrir les liquides alcoolisés et la présence d'un corps étranger végétal a donné l'idée de mettre des produits à infuser. L'intelligence de l'homme n'a d'abord joué que dans la mémorisation du phénomène puis dans son désir de le reproduire. Améliorer le produit, rechercher d'autres procédés de fabrications sont des concepts qui n'apparaîtront qu'au stade suivant, lorsque l'homme deviendra industrieux et se spécialisera dans sa propre société.

Dans les sociétés primitives ce spécialiste qui détient la connaissance sera d'abord celui que l'on nomme le « sorcier ». Il connaît les plantes, fabrique ou fait fabriquer les breuvages. Ceux-ci peuvent être de deux sortes : médicamenteux ou rituels. Les breuvages-médecines pourront être des tisanes ou des décoctions efficaces contre certains maux mais aussi des boissons qui feront passer le consommateur dans un monde que l'on suppose meilleur ! Quant aux boissons rituelles elles seront presque toujours des fermentations alcooliques qui procurent l'ivresse et « dédoublent » l'individu en lui donnant l'impression d'appartenir à un autre univers.

« *Celui-qui-sait* » possède vis-à-vis de ses congénères une supériorité qui le conduit fréquemment au pouvoir. De là à en déduire que transmettre le savoir équivaut à perdre son pouvoir, le pas est aisé à franchir, et ceci explique le « secret » qui a longtemps entouré la préparation des breuvages.

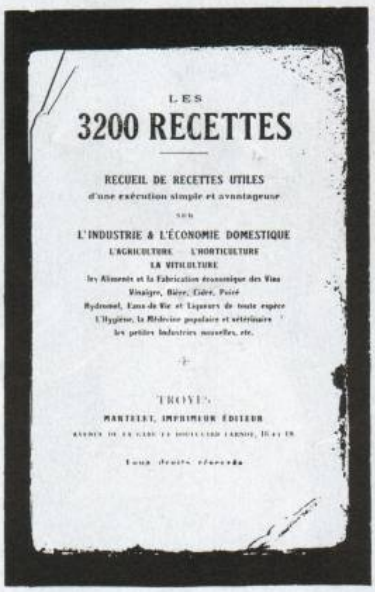
Par ailleurs, contrairement aux « images » que l'on nous a trop fréquemment proposées, les « sorciers » étaient souvent loin d'être des ignares. C'étaient au contraire des individus intelligents et fins psychologues et le cérémonial qui accompagnait leurs préparations n'était souvent destiné qu'à dissimuler l'action véritable qu'ils accomplissaient.

Il serait évidemment absurde de généraliser car à toutes les époques, le charlatan a existé. Mais la distinction est aisée à faire car jamais, et pour cause, un charlatan n'a pu apporter un quelconque savoir.

Jusqu'ici nous sommes restés dans le vague des époques dites de la primitivité. Mais le processus mental qui dirigeait ces lointains adeptes de la connaissance est resté permanent jusqu'à nous. Certes il s'est peut-être estompé au cours du temps et parce que l'homme du commun a lui aussi progressivement augmenté son savoir, l'aura de « celui-qui-sait » a fini par perdre un peu de sa brillance. Mais ce besoin d'être « *le-seul-à-bien-savoir* » nous est resté profondément ancré.

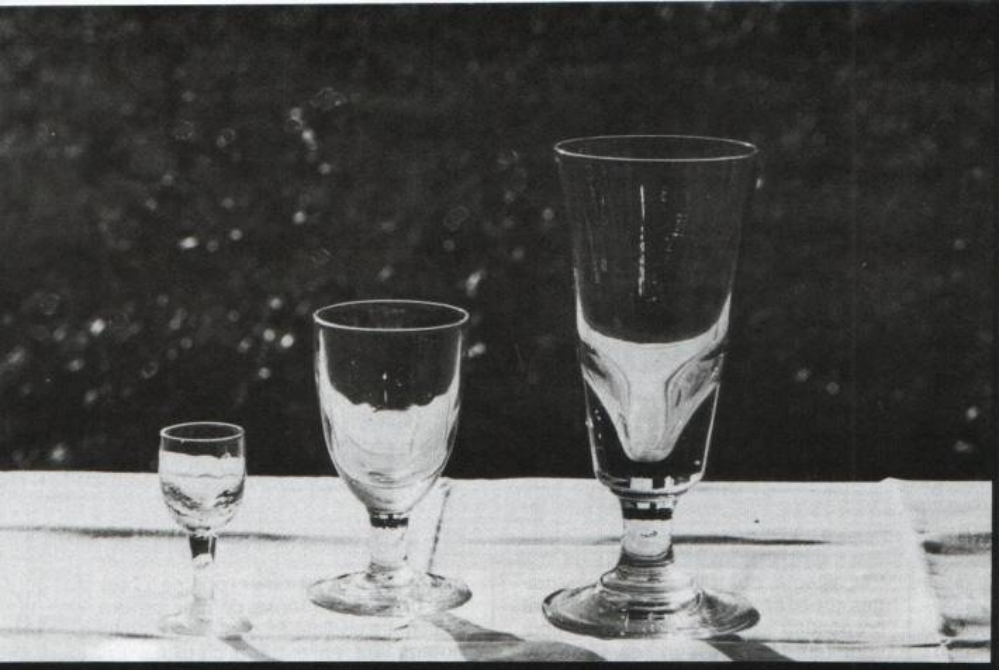
Toutes proportions gardées ce processus fait qu'aujourd'hui encore il est parfois difficile, lors d'une entrevue, d'obtenir de son interlocuteur les précisions indispensables à la bonne réalisation de telle ou telle préparation car chacun garde par devers lui le petit « truc », le tour de main qui lui assure la réussite enviée de ses voisins et amis.

L'ethnologue *gastronome* — si l'on ose dire — se heurte également à un autre obstacle difficilement surmontable : l'origine de la recette. On sait que depuis plusieurs siècles déjà des recueils de recettes ont été imprimés et diffusés. Il est donc totalement impossible d'affirmer que tel ou tel mets est typiquement local. La seule affirmation possible est que, en un temps donné et en un lieu précis, la préparation était connue. Cela chagrinera à n'en pas douter ceux qui pensent encore que chaque région, chaque Province a Ses Spécialités inimitables mais il en est hélas ainsi. On peut aussi supposer que les éléments qui entrent dans la confection du produit peuvent permettre d'en déterminer l'origine. C'est méconnaître l'intense commerce qui régit notre civilisation depuis l'antiquité notamment en matière d'épices. En veut-on un exemple tout simple : la Champagne ne possède ni mer, ni poivrier. Il n'est pourtant aucune recette culinaire qui ne réclame sel et poivre et cela depuis des « lustres » !... Enfin on ne peut oublier que l'homme qui a goûté un mets, une boisson agréables au cours d'une de ses pérégrinations, garde l'envie d'en faire une copie pour


LES
3200 RECETTES
RECUEIL DE RECETTES UTILES
d'une exécution simple et avantageuse
SUR
L'INDUSTRIE & L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE
L'AGRICULTURE — L'HORTICULTURE
LA VITICULTURE
les Aliments et la Fabrication économique des Vins
Vinaigre, Bière, Cidre, Poiré
Hydromel, Eaux de Vie et Liqueurs de toute espèce
L'Hygiène, la Médecine populaire et vétérinaire
les petites Industries nouvelles, etc.
TROYES
MARTELET, IMPRIMEUR ÉDITEUR
Tous droits réservés

plaire à son entourage. La mode des « méchouis » en est, là aussi, un exemple actuel. Il semble même que ce désir de « copier sur le voisin », cet art du « faux et usage de faux » fut une véritable institution au cours des siècles. Il n'est besoin que de lire « *le recueil des 3 200 recettes* » édité à Troyes chez Martelet, imprimeur-éditeur à la fin du XIX[e] siècle, pour être effaré par le nombre d'imitations qu'il propose à ses lecteurs.

Nous resterons donc très prudents quant à la qualification des liqueurs et boissons diverses que nous présentons dans cette étude. Il s'agit bien



Voici quelques verres bien modestes en soi, de très humbles verres qui viennent d'un bistrot !

Humbles ? Pas tant que ça ! Car ce sont des verres « à gros cul » qui donnent l'illusion d'être pleins lors même qu'ils sont à moitié vides !

Le plus petit c'est la **rouquille.**
Il ne mesure que 2 cl alors qu'à la fin du XVIII^e^, il en contenait 7 ! Mon dieu que les temps changent !

Quant au plus grand des trois, c'est le **potot** *de 29 cl.*

Un siphon-phon-phon ! Deux siphons à eau de Seltz ! L'un est en verre d'un bleu translucide. Il est gravé aux armes de la ville de Troyes et porte la marque du négociant :
G. RENARD-TROYES.

L'autre, de forme pyramidale est en verre rose et, dans un ovale, on peut lire EAUX GAZEUSES ET MINERALES.
TISSERAND-TROYES.

effectivement de recettes recueillies localement auprès de personnes dignes de foi qui, toujours, tiennent ces procédés de leurs parents ou grands-parents. Elles entrent d'autre part dans le cadre de la fabrication familiale traditionnelle. Mais on ne peut pour autant les qualifier de typiquement champenoises. Par ailleurs, est-ce bien nécessaire ? Le génie inventif populaire ne se suffit-il pas à lui-même ?!...

Plantes et produits utilisés

En toute logique le support principal des boissons est de production locale. Ce sont des vins ou des eaux-de-vie de fabrication domestique. Cependant lorsque ces apéritifs ou ces liqueurs étaient réalisés par des citadins l'ensemble des produits était acheté soit à l'épicerie soit en herboristerie ou chez l'apothicaire. Dans tous les cas les produits condimentaires et exotiques étaient achetés dans le commerce. Etant donné que ces préparations se fabriquent encore couramment dans de nombreuses familles, il arrive fréquemment que l'on utilise des substituts. Ainsi l'alcool à 90° ou l'eau-de-vie à conserve tendent à remplacer l'eau-de-vie de fruits locale et les vins de négoce se substituent aux vins domestiques. Il en va de même pour l'économie de cueillette où les fruits et les plantes proviennent désormais pour beaucoup des commerces locaux.

LIQUEUR DE GENIEVRE

Recette de La-Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Faire fondre 4 kg de sucre dans de l'eau, porter le sirop à ébullition et l'écumer. Concasser 300 g de baies de genièvre. Dans une cruche en grès verser 4 litres d'eau-de-vie, ajouter les baies et le sirop de sucre. Bien mélanger. Boucher et laisser macérer durant 15 jours. Filtrer et mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE GENIEVRE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Faire macérer durant 1 mois la valeur d'un verre à Bordeaux de baies de genièvre (fraîches ou séchées) dans 1 litre d'eau-de-vie. Ajouter à volonté un peu de cannelle et par litre d'eau-de-vie, 1 livre de sucre (500 g) que l'on aura préalablement fait fondre dans très peu d'eau. Au bout de ce délai, filtrer le mélange et mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE GENIEVRE

Recette de Troyes, Aube

Faire macérer 15 jours, 1 grand verre de baies vertes de genevriers, 1/2 citron, 1/2 gousse de vanille dans 1 litre d'eau-de-vie. Filtrer. Ajouter un sirop de 375 g de sucre dissous dans 1/2 litre d'eau. Laisser reposer 6 semaines. Filtrer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR D'ORANGE

Recette d'Essoyes, Aube

Dans un bocal à large ouverture verser 1 litre d'eau-de-vie. Essuyer une belle orange. La percer de 44 trous et la suspendre, avec une ficelle dans le bocal sans qu'elle touche l'eau de vie. Boucher le bocal. Lorsque l'orange est desséchée, la liqueur est prête.

LIQUEUR D'ORANGE

Recette de l'Aube

Essuyer soigneusement 2 belles oranges. Les mettre dans un bocal contenant 1/2 litre d'eau-de-vie ou d'alcool à 90° et 1 gousse de vanille. Laisser macérer 2 mois. Ensuite retirer les oranges et la vanille. Ajouter 1 kg de sucre dissous dans 1/2 litre d'eau. Filtrer au papier-filtre et mettre en bouteilles.

LIQUEUR D'ORANGE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Essuyer soigneusement et couper en morceaux 3 belles oranges. Les placer dans un bocal avec 400 g de sucre cristallisé. Laisser ainsi pendant 24 heures puis ajouter 3 clous de girofle et 1 litre de rhum. Laisser macérer 1 mois. Retirer les morceaux d'oranges. Les exprimer fortement pour en extraire le jus. Filtrer et mettre en bouteilles.

LIQUEUR D'ORANGE dite CURAÇAO

Recette de Vadenay, Marne

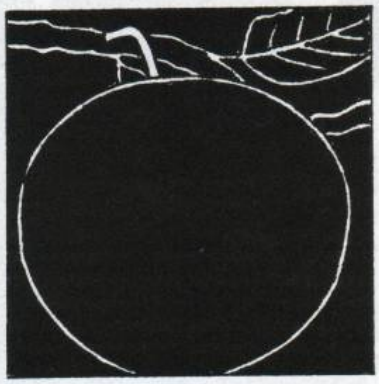
Mettre 1 litre d'eau-de-vie blanche à 45° dans un grand bocal. Le remplir à moitié de pelures d'oranges débarrassées de leur peau blanche. Laisser macérer 1 mois. Ajouter ensuite 375 g de sucre dissous dans très peu d'eau. Filtrer et mettre en bouteilles.

Pour obtenir la quantité de zestes nécessaires à cette préparation on peut conserver les peaux au fur et à mesure de la consommation des oranges. Pour cela il faut nettoyer les pelures et en retirer la peau blanche puis les mettre à sécher à four doux avant de les placer dans une boîte en fer bien close.

LIQUEUR D'ORANGE dite CURAÇAO

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Dans 1 litre d'eau-de-vie, ajouter 60 g d'écorce d'orange, 1 clou de girofle, un peu de cannelle et 1 livre de sucre (500 g) que l'on aura fait dissoudre dans 1/4 de litre d'eau. Laisser macérer durant 1 mois, filtrer et mettre en bouteilles.



LIQUEUR D'ORANGE AU MIEL dite CURAÇAO AU MIEL

Recette de Mairy-sur-Marne, Marne

Faire macérer 110 g d'écorce d'orange dans 1 litre d'alcool durant 10 à 12 jours. Dissoudre alors 1,200 kg de miel dans 1,2 litre d'eau de fontaine chauffée à 30 ou 40°. Mêler les deux préparations. Ajouter 3 g de cannelle et 3 clous de girofle. Laisser reposer 3 jours. Filtrer et mettre en bouteilles.

Ne quittons pas déjà notre bistrot. Voici trois autres petits verres bien épais et bien clairs qui, eux aussi, contentent l'œil du client sans trop émousser le stock du cafetier! Car ne vous y trompez pas! le petit « grand » n'est lui aussi, qu'une rouquille de 2 cl!

Ces deux séries de verres ainsi que les siphons, furent trouvés à Eguilly-sous-Bois (Aube) dans les déblais d'un débit de boissons abandonné.

Quatre litres du XIX^e^ en verre si vert qu'il en paraît presque noir.

C'est en 1801 que le système métrique devint légal. Mais on ne change pas des habitudes séculaires d'un coup de décret. Et, afin que nul n'ignore que la pinte n'est plus, l'un des flacons porte, dans un ovale : LITRE.

LIQUEUR D'ORANGE dite QUARANT'QUAT'

Recette de Châlons-sur-Marne, Marne

Dans 1 litre d'eau-de-vie, mettre une belle orange percée de 44 trous, 44 grains de café grillé et 44 morceaux de sucre. Laisser macérer 44 jours. Filtrer et mettre en bouteilles.

VIN D'OR

Recette de St Brice-Courcelles, Marne

Dans 1 litre de vin blanc mettre 4 zestes d'orange râpés et 1 zeste de pamplemousse. Ne pas omettre d'enlever la partie blanche des peaux d'agrumes. Laisser macérer pendant 15 jours. Ajouter alors 1 décilitre d'eau-de-vie (ou de rhum) et 100 g de sucre en poudre humecté d'eau. Laisser fondre le sucre en remuant de temps à autre puis filtrer avec un filtre-papier (genre filtre à café). Mettre en bouteilles. Garder en cave et déguster le plus tard possible.

VIN D'ORANGE

Recette de Gyé-sur-Seine, Aube

Oter les zestes de 4 belles oranges. Les faire macérer pendant 4 jours dans 1 litre de vin rosé avec 40 morceaux de sucre. Filtrer. Ajouter un petit verre de rhum.

APERITIF A L'ORANGE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Laver 3 oranges et en retirer le zeste sans prendre le blanc. Faire macérer ce zeste durant 1 mois dans 3/4 de litre de vin blanc sec additionné d'un verre d'eau-de-vie ou de cognac. Filtrer et ajouter 150 g de sucre. Mettre en bouteilles.

CREME DE VANILLE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Faire macérer pendant 12 heures, 1 gousse de vanille dans 1 litre d'eau-de-vie. Filtrer. Mettre en bouteilles.

CHRYSOMEL LIQUEUR DORÉE

Recette de Mairy-sur-Marne, Marne

Faire macérer pendant 8 jours un « bâton » de vanille coupé en morceaux dans 1 litre de bonne eau-de-vie. Puis, dans une casserole, dissoudre 1 litre de miel dans 1/2 litre d'eau. Faire chauffer et laisser réduire légèrement. Lorsque le mélange est refroidi mêler les deux préparations. Filtrer, mettre en bouteilles.

CREME DE MOKA

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Dans 1 litre d'eau-de-vie mettre macérer, pendant 2 jours, 60 g de café grillé et concassé. Filtrer. Mettre en bouteilles.

CAFE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Pour faire un bon café, le moudre très finement, le placer dans le filtre de la cafetière et verser l'eau dessus en 4 fois :

La première fois remplir le filtre d'eau tiède.

La seconde fois verser de l'eau un peu plus chaude.

La troisième fois la prendre presque bouillante.

La quatrième et dernière fois très bouillante.

Bien reboucher le filtre après chaque remplissage pour que l'arôme ne se perde pas. *A noter qu'il ne faut jamais faire bouillir le café.*

« Café bouillu, café foutu ! »

CAFE MAURE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Mettre de l'eau à bouillir. Moudre du café grillé. Dans une casserole mettre le café moulu à raison d'1 cuillère à soupe bien pleine par tasse. Verser dessus l'eau bouillante. Boucher soigneusement avec un couvercle et laisser infuser 20 minutes près du feu. Servir avec précaution sans filtrer le liquide qui gardera ainsi tout son arôme.

EXTRAIT DE CAFE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Conserver les marcs de café de 3 ou 4 jours. Les mettre dans une casserole. Ajouter quelques cuillères de chicorée, 1 bonne cuillère à soupe de café moulu frais et de l'eau froide. Faire bouillir le tout.

CREME DE CANNELLE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Faire macérer un bâton de cannelle de 4 à 5 g dans 1 litre d'eau-de-vie pendant 8 jours. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE CANNELLE

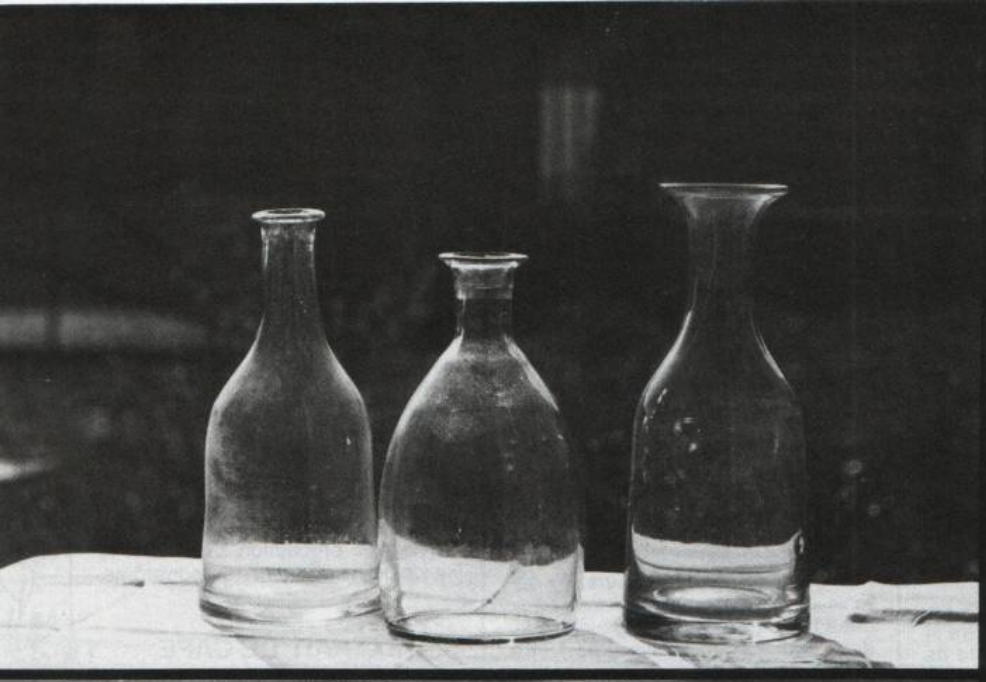
Recette des Ardennes

Laisser macérer pendant 6 jours, 30 g de cannelle dans 1/2 litre de vin de Malaga. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE CANNELLE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Mélanger dans une bouteille 125 g de bon vin rouge, 20 g de sirop de sucre et 8 g de cannelle. *Ce cordial se boit par petits verres au début des repas. Il est souverain contre les petits malaises et redonne force aux personnes momentanément affaiblies.*



Trois carafes en verre blanc. Deux sont en verre épais et servaient dans un café. La plus fine, en forme de goutte, était utilisée en famille, lors des réceptions. Ce sont, bien évidemment, des carafes à eau et il aurait été inconvenant d'y mettre du vin...

Voici quatre bouteilles en verre vert-bouteille. Elles peuvent être datées de la première moitié du XIX^e^ et furent trouvées, les unes dans un cellier de Chassenay (Aube), les autres, dans une cave de La Villeneuve au Roi (Hte Marne). Elles ont toutes un collet en anneau plat qui est, paraît-il, dû à la forme de l'embout de la canne du verrier

On remarquera la hauteur du « cul » qui est profondément renfoncé. Elles contiennent, en moyenne 87 cl. Ce qui correspond à la mesure «ancien régime » d'un 3/4 de pinte de Troyes.

ANISETTE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Dans 1 litre d'eau-de-vie mettre à macérer 30 g d'anis, 1 g de badiane, un peu de cannelle, 1 clou de girofle, 1 gousse de vanille, pendant 1 semaine. Filtrer. Mettre en bouteilles.

SIROP DE CERISE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Prendre des cerises aigres pas trop mûres. Les équeuter et les mettre dans une terrine de grès puis les écraser avec les mains de façon à en faire sortir le jus. Laisser reposer 24 heures dans un lieu frais; Passer ensuite le contenu de la terrine dans un tamis en fil de fer en exprimant bien le jus. Verser celui-ci dans une chausse en feutre. Suspendre cette chausse au-dessus d'un récipient contenant du sucre. Lorsque tout le jus est passé dans le sucre, mettre ce sirop sur feu vif jusqu'à ébullition. Surveiller attentivement le sirop qui ne doit jeter que 2 bouillons seulement. Conserver en flacon dans une cave sèche.

JUS DE CERISES

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Retirer les queues et les noyaux de 3 kg de cerises. Les broyer dans une terrine avec 2 litres d'eau. Placer dans une chausse et laisser égoutter le jus dans une terrine contenant 1 kg de sucre. Mettre en carafe et garder au frais.

Attention, ce jus frais ne se conserve pas très longtemps.

VIN DE CERISIER dit GUIGNOLET

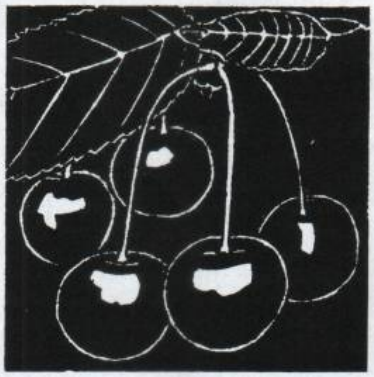
Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Laisser macérer de 2 à 5 jours dans 1 litre de vin à 12°, 80 feuilles de cerisier aigre, 1/2 verre d'eau-de-vie de fruits, 250 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé. Filtrer. Mettre en bouteilles. Laisser reposer 2 à 3 mois avant consommation.

RATAFIA DE CERISES

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Prendre 4 kg de cerises de Montmorency. Les équeuter puis les écraser avec les noyaux. Laisser fermenter 4 jours dans une bonbonne. Ajouter ensuite 1 kg de sucre et 4 litres d'alcool à 22°. Boucher la bonbonne et laisser macérer 1 mois. Exprimer le jus dans un nouet de linge. Filtrer. Mettre en bouteilles.



VIN DE CERISIER

Recette de Cheminon, Marne

Mettre à macérer 100 feuilles de cerisier aigre bien nettoyées dans 1 litre de vin rouge à 12°. Ajouter 35 morceaux de sucre et 1 paquet de sucre vanillé. Laisser en macération pendant 2 mois. Filtrer. Ajouter un verre à vin d'eau-de-vie. Mettre en bouteilles.

VIN DE CERISIER

Recette de Villemaur-sur-Vanne, Aube

Laisser macérer 36 heures, 100 feuilles vertes de cerisier, 24 morceaux de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, dans 1 litre de vin rouge à 12°. Filtrer. Ajouter 1 verre à vin d'eau-de-vie ou 1/2 verre d'alcool à 90°. Mettre en bouteilles.

VIN DE MERISES dit GUIGNOLET

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Equeuter et dénoyauter 1 kg de merises. Mettre macérer durant 1 mois la pulpe dans 4 litres d'eau-de-vie. Broyer les noyaux et les faire macérer séparément dans 1 litre d'eau-de-vie durant le même temps. Placer ensuite durant 8 à 10 jours le bocal contenant les pulpes devant une fenêtre ensoleillée. Filtrer les 2 préparations. Dissoudre 1 kg de sucre en poudre dans très peu d'eau. Mêler les 3 préparations. Mettre en bouteilles.

VIN DE CERISES

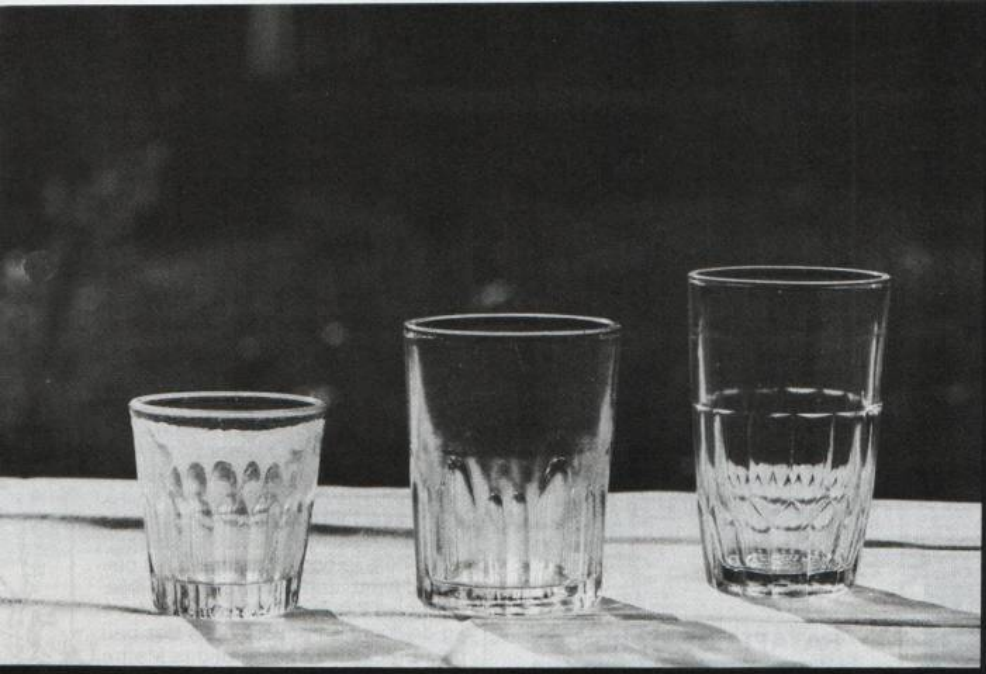
Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Equeuter des cerises aigres. Les broyer avec les noyaux. Mettre le jus et la bouillie dans un petit tonneau. Laisser fermenter. Lorsque le mélange a pris une teinte vineuse, exprimer le jus dans un nouet de linge. Filtrer. Remettre en tonneau en ajoutant 3 kg de sucre et 1,5 kg d'alcool pour 50 kg de jus de cerises. Laisser fermenter 3 à 4 heures. Soutirer et mettre en bouteilles. *Le vin de cerises peut se garder plusieurs années.*

CREME D'ANGELIQUE

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Laisser macérer pendant 6 semaines, 50 g d'angélique dans 1 litre d'eau-de-vie. Filtrer. Mettre en bouteilles.



O Moutarde ! Si tu n'avais pas été inventée ! Dans quoi boirions-nous ? Ces trois anciens verres de ménage ont peut-être tous trois servi de contenant à ce condiment. C'était et c'est encore le moyen de s'établir un service de verres en se donnant l'impression de ne pas le payer (?) En tout cas le verre de taille moyenne a été « offert » car il porte, moulé dans son fond,
AU PLANTEUR DE CAIFFA.

« Les Caïfa », comme on disait, fut l'un des premeirs « SuperMarché » ambulant de notre région.

Ce superbe tonnelet en verre de coloris émeraude servait de vinaigrier. Mais, je l'ai connu, car « Il est de la famille », servant à préparer du « Kéfir », ce curieux breuvage fait d'eau, de figues et de petites graines que je prenais, à l'époque pour des œufs de grenouille !

VIN DE CASSIS
Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Laisser macérer à froid 1 livre de cassis dans un litre de vin durant 48 heures. Retirer les grains de cassis. Verser le vin avec son poids de sucre dans un chaudron. Mettre sur le feu et laisser donner 1 bouillon. Faire refroidir. Mettre en bouteilles. Si l'on souhaite un sirop moins épais et plus parfumé on peut ne mettre qu'1 livre de sucre par litre de vin.

VIN DE CASSIS
Recette de Rennepont, Hte Marne

Mettre la valeur d'1 verre de grains de cassis cassés dans un bocal. Faire chauffer 1 litre de vin rouge ou blanc avec 250 g de sucre. Verser le vin chaud sur les cassis. Ajouter 1 verre d'eau-de-vie. Le vin est bon à consommer lorsque tous les grains de cassis sont tombés au fond du bocal.

VIN DE CASSIS dit CASSIS DE DIJON
Recette de Courtisols, Marne

Broyer 1 kg de grains de cassis. Ajouter 1 litre de vin rouge. Mettre ce moût à la cave (ou dans un cellier à 13°) pendant 48 heures. Remuer souvent avec une cuillère de bois. Exprimer le jus dans un nouet de linge. Ajouter le même poids de sucre. Porter sur le feu. Laisser faire 1 bouillon. Mettre à refroidir. Ajouter 1 petit verre à liqueur d'alcool par litre. Mettre en bouteilles bien pleines et bien bouchées.

VIN DE CASSIS dit CASSIS DE DIJON
Recette de St Brice-Courcelles, Marne

Broyer 1 kg de grains de cassis. Ajouter 1 litre de vin rouge. Laisser macérer 3 jours. Egoutter et filtrer. Ajouter 700 g de sucre par litre de jus. Porter sur le feu. Laisser faire 1 bouillon. Laisser refroidir. Mettre 1 verre d'eau-de-vie au fond d'une bouteille. Compléter avec le jus. Agiter.

A noter qu'avec le cassis précédemment utilisé on peut refaire un deuxième vin qui sera également bon.

LIQUEUR DE CASSIS
Recette des Ardennes

Disposer dans le fond d'un récipient 1 clou de girofle, un peu de cannelle en bâton, 1 douzaine de petites feuilles de cassis bien vertes. Ecraser 1 kg de cassis égrappé. Mettre dans un récipient. Ajouter 750 g de sucre. Verser 1 litre d'eau-de-vie à 40°. Bien remuer le tout. Fermer hermétiquement le récipient et le placer dans un endroit chaud. Laisser macérer 1 mois. Exprimer la liqueur dans un nouet de toile. Filtrer au tamis fin. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE CASSIS
Recette de Vadenay, Marne

Egrener 1/2 kg de cassis bien mûrs. Ecraser les grains dans un pot. Verser dessus 1 litre d'eau de vie. Laisser macérer 80 jours. Filtrer. Ajouter 180 g de sucre humecté. Laisser encore 20 jours dans le même pot en remuant souvent. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE CASSIS
Recette de Vadenay, Marne

Dans un bocal de verre clair, égrener 500 g de cassis. Ajouter 60 g de framboises, quelques feuilles de cassissier, un peu de cannelle. Verser dessus 1 litre d'eau-de-vie blanche à 45° ou 1 litre d'eau-de-vie d'Armagnac. Boucher et placer le bocal devant une fenêtre ensoleillée. Laisser 1 mois sans y toucher. Filtrer. Faire un sirop de sucre. Ajouter ce sirop refroidi à raison de 500 g de sirop pour 1 litre de liqueur. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE CASSIS
Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Faire macérer 1 mois dans 4 litres d'eau-de-vie, 1 kg de cassis égrappé bien mûr, 5 feuilles de cassis, 5 clous de girofle, 25 amandes de noyaux de pêche. Filtrer. Faire un sirop avec 1 kg de sucre. Bien mélanger les deux préparations. Filtrer à nouveau et mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE CASSIS
Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Mettre à macérer durant 15 jours, 1 kg de grains de cassis, 2 g de cannelle, 2 clous de girofle et 750 g de sucre dans 3 litres d'eau-de-vie. Remuer le mélange tous les jours. Filtrer. Broyer les cassis et exprimer le jus dans un nouet de linge. Filtrer au tamis fin. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE CASSISIER
Recette de Montier-en-Der, Hte Marne

Dans un bocal, verser 1 litre de vin rouge à 12° ou 13° et 1 verre d'eau-de-vie. Ajouter 30 morceaux de sucre et 200 feuilles de cassissier. Laisser macérer 8 jours en remuant de temps en temps pour que le sucre fonde bien. Filtrer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE CASSISSIER
Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Dans 1 litre d'eau-de-vie placer une poignée de jeunes pousses de cassissier. Laisser macérer 15 jours. Filtrer. Ajouter 1/2 litre de vin blanc dans lequel on aura fait fondre 1/2 kg de sucre. Filtrer au papier. Mettre en bouteilles. Laisser vieillir.

JUS DE GROSEILLES
Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Egrener et écraser 1 kg de groseilles bien mûres sur un tamis pour en recueillir le jus. Ajouter 1 litre d'eau et 500 g de sucre. Laisser reposer le mélange 1/2 heure. Mettre en bouteilles au frais. *A noter que ce jus ne se conserve pas très longtemps.*

Oh ! Les Mignonettes. Ce sont des bouteilles échantillon qui étaient utilisées par les négociants pour offrir une nouveauté au client. Elles servaient aussi à embouteiller des liquides vendus en faible quantité. La plus grande contient 15 cl et sa toute petite sœur 8 cl.

Même pas de quoi boire un pot !

Trois belles bouteilles qui pourraient être du XVIII^e^. Vénérables aïeules au ventre replet et à la gorge serrée. Elles portent toutes une bague ronde au goulot. Le cul y est également bien renfoncé. Elles ne font que 70 cl. Ce qui est les 3/4 de la Pinte de Paris. Ceci pourrait s'expliquer car nous les avons trouvées en Haute Marne à La Villeneuve au Roi et, dans cette région, on devait utiliser le muid dit « demi-queue de Bougogne » qui contenait 240 pintes de Paris.

LIQUEUR DE GROSEILLES

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Egrener et presser des groseilles pour obtenir 2 litres de jus. Ajouter 3 litres d'eau-de-vie, 2 g de cannelle concassée, 1 clou de girofle. Laisser macérer pendant 1 mois. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE GROSEILLES

Recette de Châlons-sur-Marne, Marne

Pressurer des groseilles dans un pressoir de ménage pour en recueillir le jus. Pour 1 litre de jus, ajouter 2 litres d'eau et 1 kg de sucre. Mettre en bonbonne ouverte et laisser fermenter. Lorsque le liquide a fini de bouillir, mettre en bouteilles.

SIROP DE FRUITS ROUGES

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Prendre 2 kg de groseilles rouges égrenées, pas très mûres, 1/2 kg de cerises dénoyautées, peu mûres et 250 g de framboises. Triturer les fruits ensemble dans un récipient. Laisser fermenter 24 heures. Pressurer les fruits pour en extraire le jus. Filtrer le jus dans un linge ou dans une chausse. Verser dans une bassine à confiture en ajoutant 1 kg de sucre par 500 g de jus. Mettre sur le feu en remuant pour faire fondre le sucre. Porter à ébullition. Lorsque le mélange a donné 3 ou 4 bouillons, écumer et verser dans un autre vase. Laisser refroidir. Mettre en bouteilles. Boucher et descendre en cave. *On peut varier la préparation en supprimant l'un ou l'autre des fruits.*

RATAFIA DE FRUITS ROUGES

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Prendre 2 kg de cerises, les équeuter et les broyer avec les noyaux. Egrener 1 kg de groseilles rouges. Jeter les groseilles et les cerises écrasées dans un chaudron de cuivre. Ajouter 1/2 kg de sucre cristallisé. Mettre sur le feu et laisser faire 2 ou 3 bouillons. Verser le contenu dans un tamis et exprimer le jus. Verser le jus dans un récipient en grès. Ajouter le même volume d'eau-de-vie, 1/2 kg de framboises entières et quelques clous de girofle. Laisser reposer 1 mois. Filtrer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DES 4 FRUITS

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Faire macérer pendant 1 mois, 1/2 kg de fraises, 1/2 kg de framboises, 1/2 kg de cassis dans 4 litres d'eau-de-vie. Filtrer le mélange. Presser les fruits pour en exprimer le jus. Ajouter 1 kg de sucre dissous dans 1 litre d'eau de fontaine. Filtrer à nouveau et mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE FRAMBOISE

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Dans un pressoir de ménage, placer les framboises mêlées de pailles coupées en brins de 10 à 15 cm. La paille évite qu'au moment du pressurage les framboises ne se mettent en masse compacte. Filtrer le jus obtenu. Presser ensuite des cerises dénoyautées et équeutées. Filtrer le jus. Mélanger ces 2 jus à raison de 100 g de jus de cerises pour 600 g de jus de framboises. Ajouter 1 kg de sucre. Verser 2 litres d'eau-de-vie. Laisser reposer. Mettre en bouteilles lorsque la liqueur est clarifiée.

LIQUEUR DE FRAMBOISE

Recette de Châlons-sur-Marne, Marne

Placer 500 g de framboises dans un bocal, sans les laver. Les recouvrir avec 1 litre d'eau-de-vie de fruits. Couvrir le récipient. Laisser macérer 2 mois. Faire bouillir 3 verres d'eau durant 3 minutes. Laisser refroidir. Ajouter cette eau et 500 g de sucre à la liqueur. Filtrer avec expression. Mettre en bouteilles.

VIN DE FRAMBOISE

Recette des Ardennes

Mettre à macérer durant 48 heures, 500 g de framboises dans 1 litre de bon vinaigre. Passer à la toile avec expression. Faire dissoudre à froid le même poids de sucre que de jus. Cuire au petit perlé. Mélanger les 2 préparations. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE NOYER

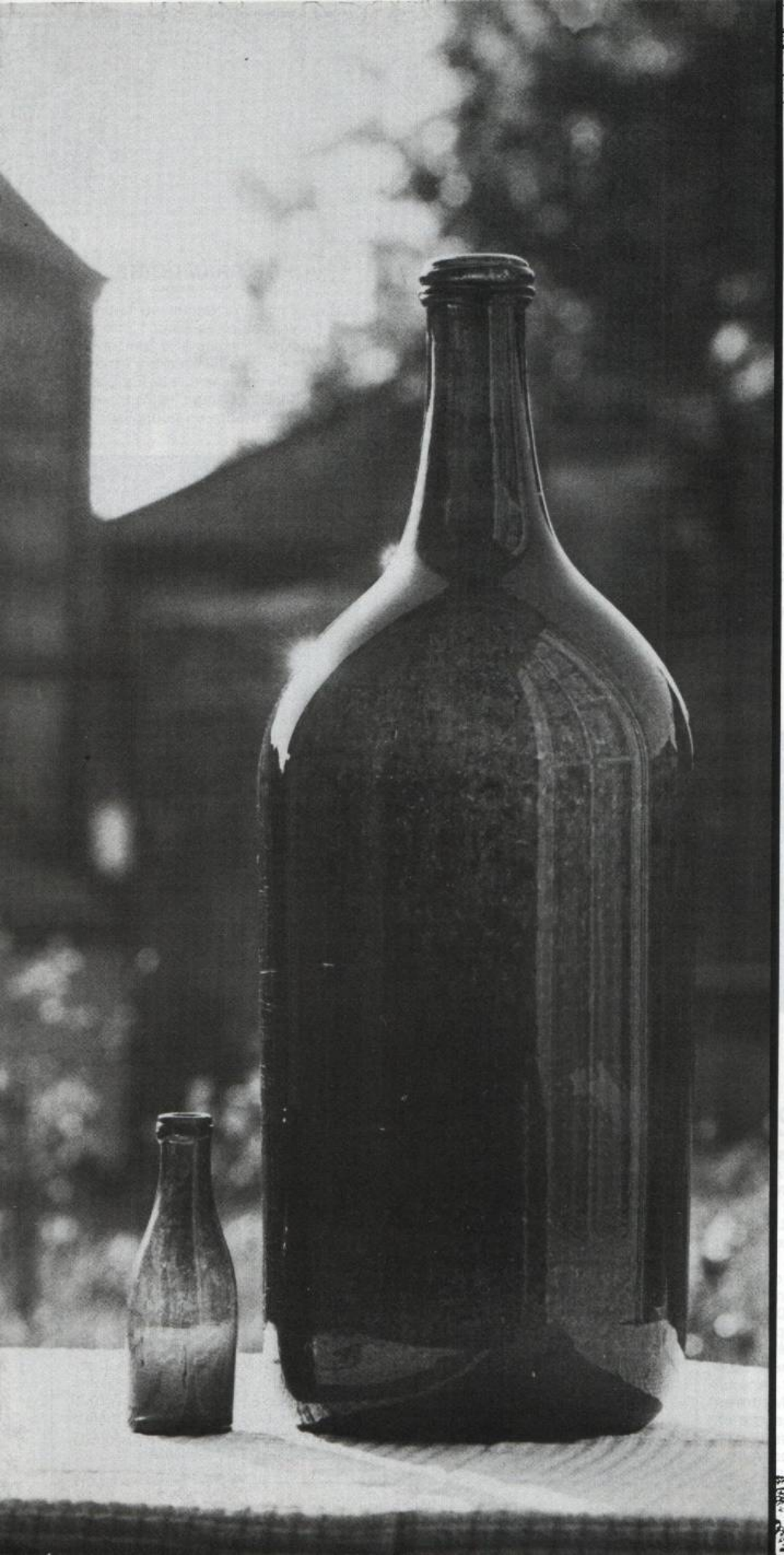
Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Faire macérer pendant 4 jours, 2 poignées de feuilles de noyer fraîches cueillies à la Saint Jean d'été (24 juin) dans 1 verre d'eau de vie. Filtrer. Mélanger cette macération à 1 litre de bon vin blanc que l'on aura sucré selon le goût. *Ce vin est très fortifiant.*

VIN DE NOYER

Recette de Gyé-sur-Seine, Aube

Cueillir 45 jeunes feuilles de noyer. Les faire macérer dans 1 litre d'eau-de-vie pendant 10 jours. Filtrer. Ajouter 1 kg de sucre légèrement humecté et 4 litres de bon vin rouge. Bien mélanger. Laisser reposer 48 heures. Mettre en bouteilles. Laisser vieillir.



Alors ça, pour une bouteille, c'est une bouteille !

Elle fait dans les 15 centimètres de diamètre et 46 cm de haut. Son verre presque noir est, hélas fendu. Il aurait été dangereux de la jauger d'autant que son volume avoisine les 5,5 litres. Cette ancienne bouteille vaudrait donc 6 pintes de Paris (0,93 litre) et pourrait être l'ancêtre de notre actuel « Mathusalem » qui vaut 8 bouteilles.

VIN DE NOIX

Recette de Villemaur-sur-Vanne, Aube

Laisser macérer environ 1 semaine 20 noix cueillies à la Ste Madeleine (22 juillet), dans 1 litre d'eau-de-vie ou 1/2 litre d'alcool à 90°. Dissoudre 1 kg de sucre dans 5 litres de bon vin rouge. Y joindre la macération. Mettre en bouteilles.

VIN DE KOLA

Recette de Somme-Suippes, Marne

Dans 3 litres de vin rouge à 12° additionnés d'1/4 de litre d'alcool à 90°, faire macérer 75 g de noix de kola, 6 g de bois de quinquina, 20 g d'écorce d'orange amère, 10 g de poudre de Colombo, 700 g de sucre. Agiter régulièrement la préparation. Goûter la préparation et cesser la macération lorsque l'amertume paraît convenir. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE QUINQUINA

Recette des Ardennes

Faire macérer 30 g d'écorce de quinquina jaune dans 1/2 verre d'eau-de-vie pendant 24 heures. Ajouter 1 litre de bon vin blanc ou rouge selon préférence. Laisser à nouveau macérer de 5 à 6 jours en agitant chaque jour. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE QUINQUINA

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Acheter en pharmacie 10 g d'extrait mou de quinquina et non d'extrait fluide. Le faire dissoudre au bain-marie dans 1/2 verre de vin de Malaga. Laisser doucir. Mettre dans un litre. Ajouter du vin rouge ordinaire pour compléter.

VIN DE QUINQUINA

Recette de Mailly-le-Camp, Aube

Prendre 15 g de quinquina concassé, 10 g de racine de gentiane concassée, 5 g d'écorce d'orange amère. Laisser macérer dans 1 litre de vin rouge. Goûter la préparation et cesser la macération lorsque l'amertume est suffisante. Filtrer Mettre en bouteilles.

Un petit verre avant le repas stimulera l'appétit.

LIQUEUR DE COINGS

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Choisir des coings très mûrs. Les râper et exprimer le jus dans un pressoir de ménage. Ajouter une quantité d'eau-de-vie égale à la quantité de jus et 500 g de sucre pour 6 litres. Mettre dans un tonnelet. Laisser fermenter durant 1 mois en agitant de temps en temps. Soutirer. Filtrer à la chausse. Mettre en bouteilles. Laisser vieillir.

VIN DE COINGS

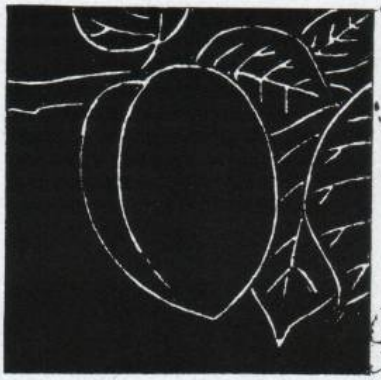
Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Choisir des coings très mûrs. Les râper et les presser dans un petit pressoir. Dans un tonnelet, pour 10 litres de jus ajouter 500 g de cassonade et 125 g de levure. Laisser fermenter quelques jours. Soutirer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR D'ABRICOTS

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Dans une bassine verser 4 litres de vin blanc. Ajouter 25 à 30 abricots entiers. Mettre sur le feu et laisser bouillir quelques minutes. Ajouter 1 kg de sucre, 1 litre d'eau-de-vie, 10 g de cannelle. Retirer la bassine du feu. La fermer d'un couvercle. Laisser macérer 5 jours. Filtrer. Mettre en bouteilles.



LIQUEUR DE NOYAUX D'ABRICOTS

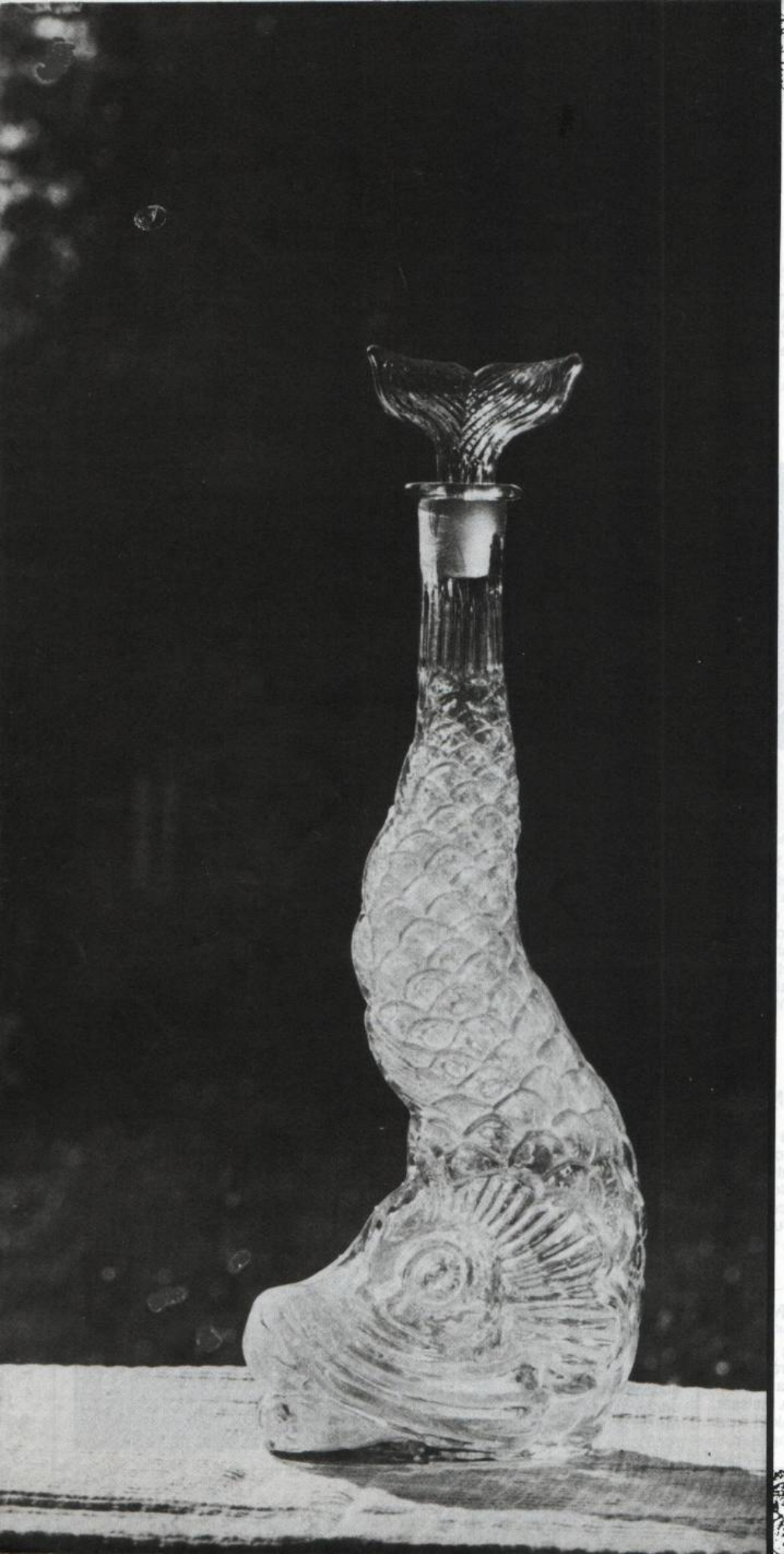
Recette de Montier-en-Der, Hte Marne

Au fur et à mesure que l'on mange des abricots, conserver les noyaux sans les laver et sans retirer les parcelles de pulpe qui y adhèrent.
Dans un bocal contenant 1 litre d'eau-de-vie à 40° placer 100 noyaux et 600 g de sucre en morceaux. Fermer hermétiquement le bocal. Laisser macérer 3 à 4 mois devant une fenêtre ensoleillée. Filtrer. Ajouter 1 dl de cognac. Mettre en bouteilles. Laisser vieillir 2 mois.

VIN D'EGLANTIER

Recette de Cheminon, Marne

Cueillir 4,5 kg de cynorrhodons ou « baies » d'églantier. Les broyer et les verser dans une grosse bonbonne avec 12 litres d'eau. Laisser ainsi durant 3 jours. Faire fondre 5,250 kg de sucre dans le minimum d'eau. Ajouter cette préparation dans la bonbonne. Remuer tous les jours pendant 3 jours. Mettre en cave et laisser fermenter 6 mois sans boucher la bonbonne. Filtrer. Ajouter 1 verre à liqueur d'eau-de-vie par litre. Mettre en bouteilles par temps clair.



Quelle magnifique bouteille du XIX^e^ en verre transparent fin comme du cristal. C'est un dauphin allégorique qui dresse fièrement son corps. C'est la queue de l'animal qui fait office de bouchon à l'émeri.

Cet « ami de l'homme » mesure 40 cm de haut. Il n'a pas été possible de la jauger car la pauvre bête a le nez fendu.

LIQUEUR D'ACACIA

Recette de Montier-en-Der, Hte Marne

Egrapper 150 g de fleurs d'acacias dans un bocal (ceci représente environ 300 g de fleurs brutes). Verser dessus 1 litre d'eau-de-vie à 45°. Ajouter 1/2 gousse de vanille. Fermer le bocal. Laisser macérer 35 à 40 jours devant une fenêtre ensoleillée. Ajouter 400 g de sucre. Laisser dissoudre environ 15 jours. Filtrer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE PRUNELLE

Recette de Nogent-sur-Aube, Aube

Cueillir les prunelles très mûres après la première gelée d'automne. Ecraser les fruits avec les noyaux. Mettre à macérer 300 g de fruits écrasés pour 1 litre d'eau-de-vie auquel on aura ajouté 200 g de sucre préalablement dissous à froid dans un peu d'eau. Laisser en macération 1 mois. Filtrer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE PRUNELLE

Recette de Mairy-sur-Marne, Marne

Faire macérer durant 1 mois, 300 g de prunelles bien mûres et ayant reçu la première gelée dans 1 litre d'eau-de-vie. Filtrer. Ajouter 250 g de sucre dissous dans le minimum d'eau. Agiter. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE PRUNELLE

Recette des Ardennes

Ecraser avec leurs noyaux 500 à 600 g de baies bien mûres. Les mettre dans un bocal avec 300 g de sucre, 1 bâton de vanille et 1 litre d'eau-de-vie blanche pour fruits. Fermer le bocal. Laisser macérer 6 semaines. Filtrer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE PRUNELLE

Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Cueillir les prunelles bien mûres après les premières gelées. Ecraser 500 g de baies avec leurs noyaux. Laisser macérer 3 à 4 semaines dans une cruche avec 150 g de sucre et 1,5 litre d'eau-de-vie. Filtrer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE PRUNELLE

Recette de Gyé-sur-Seine, Aube

Dans un bocal à large ouverture verser 1 litre d'eau-de-vie. Mettre dans un nouet de linge fin 200 à 300 g de prunelles. Suspendre ce nouet dans le bocal en prenant garde qu'il ne touche pas l'alcool. Boucher le bocal. Laisser ainsi 30 à 45 jours. Retirer le nouet. Faire un sirop avec 500 g de sucre en poudre et 50 g d'eau. Verser ce sirop dans l'eau-de-vie. Bien mélanger. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE NOYAUX DE PRUNELLES

Recette de Cheminon, Marne

Dans 1 litre d'eau-de-vie laisser macérer pendant 6 mois, 1 verre de noyaux de prunelles bien nettoyés et concassés. Filtrer. Faire un sirop avec 3 verres d'eau et 450 g de sucre. Ajouter cette préparation à la liqueur. Bien mélanger. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE NOYAUX DE PRUNELLES

Recette de Mairy-sur-Marne, Marne

Laisser pourrir des prunelles dans de l'eau. Lorsqu'elles sont à point recueillir 1 verre de noyaux. Les broyer et les mettre à macérer durant 1 mois dans 1 litre d'eau-de-vie. Filtrer. Ajouter 100 g de sucre préalablement dissous à froid Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE NOYAUX DE PRUNELLES

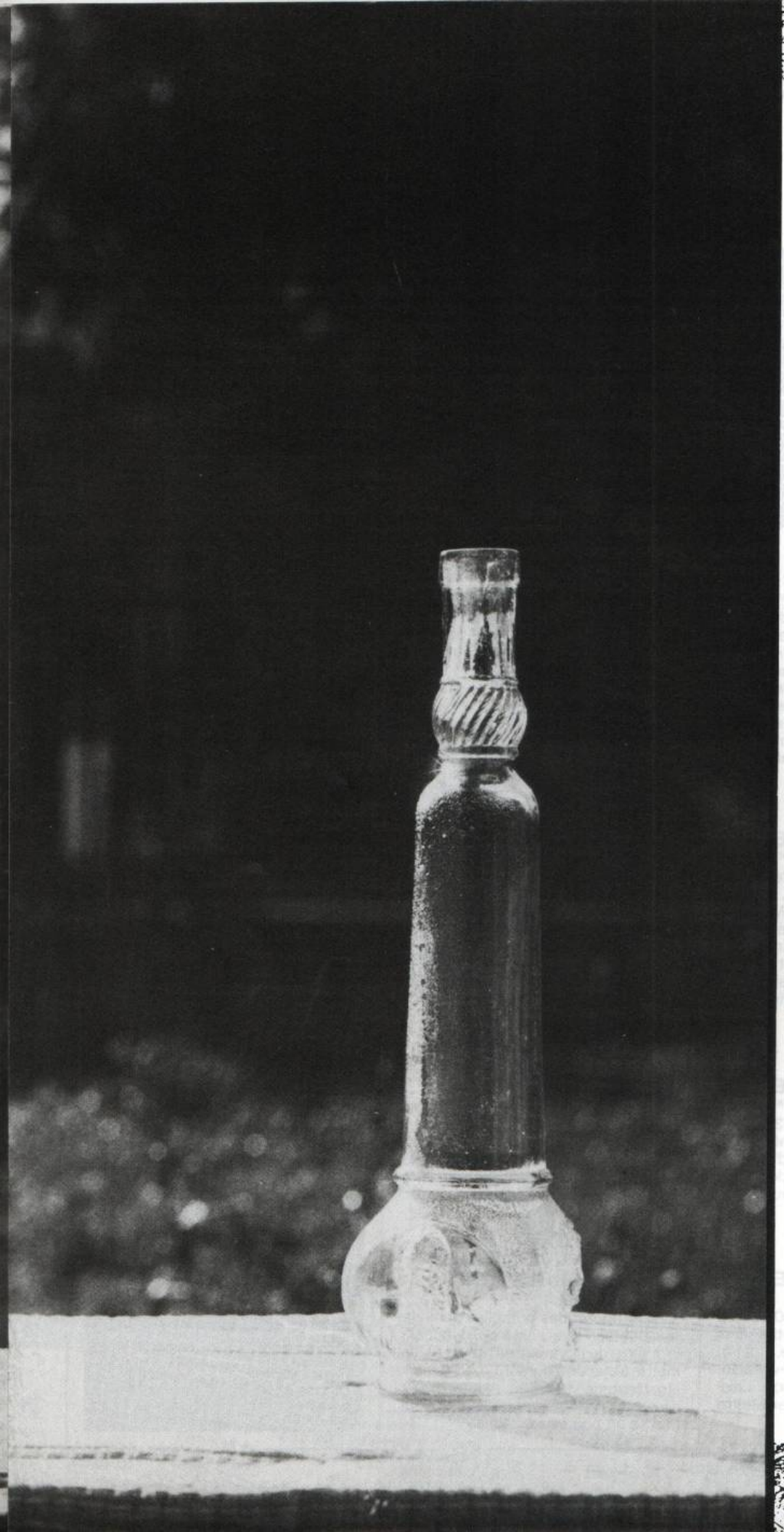
Recette de Mairy-sur-Marne, Marne

Cueillir les prunelles très mûres après que la première gelée soit passée dessus. Laver les fruits à grande eau en les frottant les uns contre les autres. Recueillir seulement les noyaux. En garder 1 partie entiers et concasser l'autre moitié. Remplir jusqu'au 1/4 ou jusqu'au 1/3 selon le goût un bocal avec un mélange égal de noyaux entiers et de noyaux concassés. Faire le plein du bocal avec de l'alcool à 80°. Laisser macérer 2, 4 ou 6 mois selon le goût (plus longtemps si on le souhaite) dans un lieu sec. Filtrer. Préparer un sirop à froid composé de 400 g de sucre dissous dans 1 litre d'eau. Mêler la liqueur et le sirop dans les proportions de 1 litre de sirop pour 1 litre de liqueur. Filtrer à nouveau. Mettre en bouteilles. La liqueur titre environ 35°. Laisser vieillir, la prunelle se bonifiera encore.

VIN DE PISSENLITS

Recette de Cheminon, Marne

Dans un récipient mettre 1 litre de fleurs de pissenlits récoltées en mai, 2 citrons et 2 oranges lavés et coupés en quartiers. Verser dessus 3 litres d'eau bouillante. Recouvrir d'un linge et laisser infuser 1 journée. Filtrer le liquide. Presser les fleurs, les oranges et les citrons pour en exprimer le jus. Ajouter au mélange 1,5 kg de sucre. Bien remuer pour faire dissoudre. Mettre en bonbonne. Recouvrir le goulot d'un papier cellophane perforé de petits trous. Laisser fermenter en cave jusqu'au mois de septembre. Filtrer. Mettre en bouteilles par temps clair.



Autre bouteille allégorique que l'on peut dater aisément puisque le triptyque de la base glorifie l'alliance franco russe de 1892.

L'une des faces offre le portrait du Tsar Alexandre III. L'autre porte l'effigie de la République couronnée de laurier. La troisième présente les drapeaux croisés des deux nations au-dessus d'une poignée de mains symbolique. C'est, somme toute, une bonne façon de boire à l'amitié des peuples.

Evidemment on peut aussi se dire que cette amitié est parfois aussi fragile que le verre qui l'immortalise...

LIQUEUR DE VIEUX GARÇON

Recette de Montier-en-Der, Hte Marne

Dans un bocal de 2,5 litres à 3 litres, verser 1 litre d'eau-de-vie, 500 g de sucre et le zeste de 2 citrons. Ajouter des cerises, des framboises, des fraises, des pêches, des quartiers de pommes et de poires pour remplir le bocal. Fermer. Laisser macérer 40 jours. Filtrer. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR D'ESTRAGON

Recette de Montier-en-Der, Hte Marne

Laver et égoutter 60 g d'estragon cueilli le matin, moment où il a le plus de parfum. Le placer dans un bocal avec 1 litre d'alcool à 60°. Boucher hermétiquement. Conserver dans un lieu tempéré et agiter fréquemment pendant 3 semaines. Filtrer dans une étamine fine. Ajouter 300 g de sucre. Laisser dissoudre. Mettre en bouteilles. Placer à la cave et laisser vieillir au minimum 3 semaines. *Si vous l'oubliez 4 ou 6 mois, la liqueur n'en sera que meilleure...*

LIQUEUR D'ESTRAGON

Recette de l'Aube

Laver et sécher 50 g d'estragon frais. Les mettre dans un bocal fermant bien. Couvrir avec 1 litre d'alcool à 40°. Laisser macérer 1 mois. Retirer l'estragon et le presser pour en extraire le jus. Ajouter 400 g de sucre candi et 1 sachet de sucre vanillé. Remuer à plusieurs reprises pour que le tout soit bien fondu. Filtrer. Mettre en bouteilles. Cette liqueur se conserve plusieurs années.

VIN DE PÊCHER

Recette de Rennepont, Hte Marne

Faire macérer 90 feuilles de pêcher dans 1 litre de vin rouge ou blanc à 12° pendant 3 jours. Filtrer. Ajouter 30 morceaux de sucre et 1 petit verre d'eau-de-vie. Mettre en bouteilles.

VIN DE PÊCHER

Recette de Vaudemanges, Marne

Laisser macérer durant 1 semaine, 100 feuilles de pêcher et 50 morceaux de sucre n° 3 dans 1 litre de bon vin à 12 ou 13° auquel on aura ajouté 1 grand verre d'eau-de-vie. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE PÊCHER

Recette de St Brice-Courcelles, Marne

Prendre 40 feuilles de pêcher et 40 morceaux de sucre. Pour 1 litre de vin rosé ou « pelure d'oignon » ajouter 1 verre d'eau-de-vie à 40°. Mettre tous les ingrédients dans un bocal et laisser macérer 40 jours. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE PÊCHER

Recette de Montier-en-Der, Hte Marne

Faire macérer pendant 8 jours, 100 feuilles de pêcher et 300 à 350 g de sucre dans 1 litre de vin rouge à 13° auquel on aura adjoint 1 verre 1/2 d'eau-de-vie. Agiter pour bien mêler le sucre. Filtrer. Mettre en bouteilles. Laisser vieillir 1 bon mois.

VIN DE CHICOREE dit AMBASSADEUR

Recette de Villemaur-sur-Vanne, Aube

Dans une bonbonne, verser 2 litres de vin rouge à 12°, 1 litre de vin blanc moelleux, 450 g de sucre en poudre, 1 bâton de vanille, 3 cuillères à café de chicorée, le zeste de 2 oranges et d'1 citron, 25 g d'écorce d'orange amère, 1/2 litre d'alcool à fruits ou 1/4 litre d'alcool à 90°. Laisser macérer 5 jours en remuant tous les matins. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE CHICOREE

Recette de St Brice-Courcelles, Marne

Dans un récipient contenant 1,5 litre, mettre 1 litre de vin rouge à 11°, 1 dl de sirop de caramel, 100 g de sucre en poudre, 2 cuillères à soupe rases de chicorée, 1,5 dl d'eau-de-vie à 40° et 1 gousse de vanille fendue en 2. Laisser macérer 1 semaine. Filtrer. Mettre en bouteilles. Déguster le plus tard possible.

VIN DE CHICOREE dit MARSALA

Recette de St Brice-Courcelles, Marne

Dans un bocal, mettre 1 litre de vin rosé, 3 cuillères à soupe rases de chicorée, 12 cl d'alcool à fruits, 200 g de sucre, 1/2 gousse de vanille coupée en 2. Faire macérer 15 jours. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE CHICOREE dit PORTO

Recette de St Brice-Courcelles, Marne

Prendre 1 litre de vin blanc à 11° ou 12°. En soustraire 1 bon verre. Verser 2 cuillères à soupe de chicorée. Laisser macérer 2 jours. Filtrer. Ajouter 1 dl d'alcool à 90°. Remettre le verre de vin précédemment ôté. Additionner de 125 g de sucre. Mettre en bouteilles.

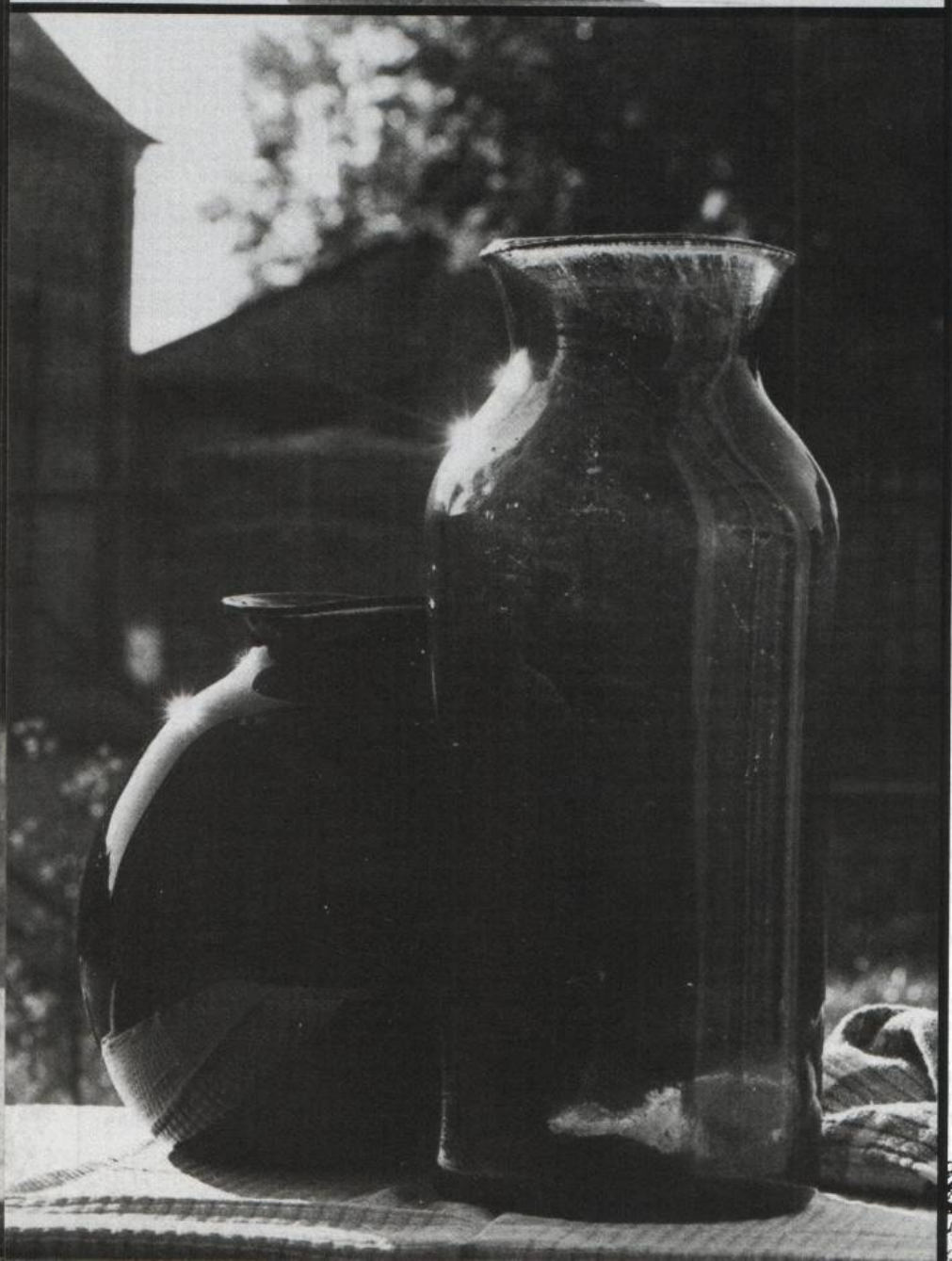
VIN DE CHICOREE

Recette de Villemaur-sur-Vanne, Aube

Mettre 5 cuillères à soupe de chicorée dans 1 litre de bon vin rouge. Laisser macérer 5 jours en remuant de temps en temps. Filtrer. Ajouter 300 g de sucre semoule. Bien mélanger. Mettre en bouteilles.

Une très belle gourde du XIX^e^ en verre brun rouge. Elle ne mesure que 17 cm de haut mais, sous son air innocent, elle contient allègrement sa bouteille de 75 cl.

Elle fut trouvée dans une niche de cave de La Villeneuve au Roi.



Ah ! Ces bocaux de grand-mère que l'on bouchait d'une vessie de porc ou d'un papier huilé étranglés d'une cordelette. On y conservait les fruits à l'eau-de-vie ou les cornichons au vinaigre. Toujours en verre vert-bouteille, très épais, ils sont de tailles variables. Celui-ci ne mesure pas moins de 40 cm de haut pour un diamètre de 16 cm.

Quant à son voisin, s'il n'était lui aussi, vert-bouteille, on pourrait le prendre pour une de ces anciennes « boules à poissons rouges ».

VIN DE RHUBARBE

Recette de Courtisols, Marne

Extraire au pressoir 5 litres de jus de rhubarbe. Ajouter 1 kg de sucre et 2 litres d'eau. Laisser fermenter dans une bonbonne non bouchée. Filtrer. Mettre en bouteilles avec fermeture mécanique, genre cannettes.

VIN DE RHUBARBE

Recette d'Arc-en-Barrois, Hte Marne

Frotter 5 kg de tiges de rhubarbe à l'eau pour les laver, sans les éplucher. Couper en tranches de 1,5 cm d'épaisseur environ. Mettre les morceaux dans un grand récipient. Mouiller avec 10 litres d'eau froide. Couvrir. Laisser infuser 5 à 7 jours. Ecraser la rhubarbe pour extraire le jus. Verser le liquide dans une bonbonne. Ajouter 5 kg de sucre, 20 g de gélatine dissoute dans un peu d'eau froide, 20 g de gingembre, 1 citron et 1 orange coupés en morceaux. Couvrir et laisser fermenter pendant 3 mois. Filtrer. Mettre en bouteilles avec fermeture mécanique, genre cannettes. Laisser en conserve 3 mois avant de consommer.

CABANIS

Recette de Gyé-sur-Seine, Aube

Verser 3 litres de jus de raisin sortant du pressoir dans un tonnelet. Ajouter 1 litre d'eau-de-vie. Bonder le tonnelet. Le mettre en cave. Ne jamais y toucher — *même avec les yeux* — durant 6 mois.

VIN dit DE PORTO

Recette de Gyé-sur-Seine, Aube

Dans 3/4 de litre de bon vin rouge mettre à macérer 5 jours en agitant matin et soir, 25 g de raisins secs, 15 g de fiches sèches, 5 g de brou de noix frais. Ajouter 75 g d'alcool à 90°. Filtrer au papier. Mettre en bouteilles bien bouchées.

POMMOT ou CASSE-PATTES

Recette de la Belle-Fayte, Aube

Dans un tonnelet verser 3 litres de moût de cidre (cidre nouveau qui sort du pressoir). Ajouter 1 litre d'eau-de-vie de pomme. Descendre le tonneau bondé à la cave de novembre à mars soit 5 bons mois sans y toucher.

Les recettes de vins apéritifs, bières, liqueurs, digestifs et sirops que nous transcrivons dans cet article nous ont été aimablement communiquées par Mmes Colette Fagot, Lucie Kreit, Annie Lefrançois, Morbois, Angèle Pierson, Monique Renard et MM. René Boullez, Aldo Ducceschi, Pierre Duvivier, Jean Marnat, Jean-Claude Pierson, Gilbert Rincent.

Nous avons également extrait certaines de ces préparations des « Cahiers de Recettes » manuscrits de la fin du XIX^e^ de Mmes Louise Chalopet, Marthe Denis Coutant, Odile Flageolet, Gondé-Desnouveau.

VIN DE CAMOMILLE

Recette de St Brice-Courcelles, Marne

Dans 1 litre de bon vin blanc, mettre 18 fleurs de camomille et 20 morceaux de sucre. Laisser macérer 1 mois. Filtrer. Mettre en bouteilles. *Ce vin est excellent comme digestif après les repas pour les estomacs paresseux.*

VIN DE CAMOMILLE

Recette de Villemaur-sur-Vanne, Aube

Dans 1 litre de vin rouge, mettre 20 g d'écorce d'orange amère, 40 fleurs de camomille, 1 sachet de sucre vanillé, 30 morceaux de sucre. Laisser macérer 48 heures dans un bocal. Filtrer. Mettre en bouteilles.

VIN DE CAMOMILLE

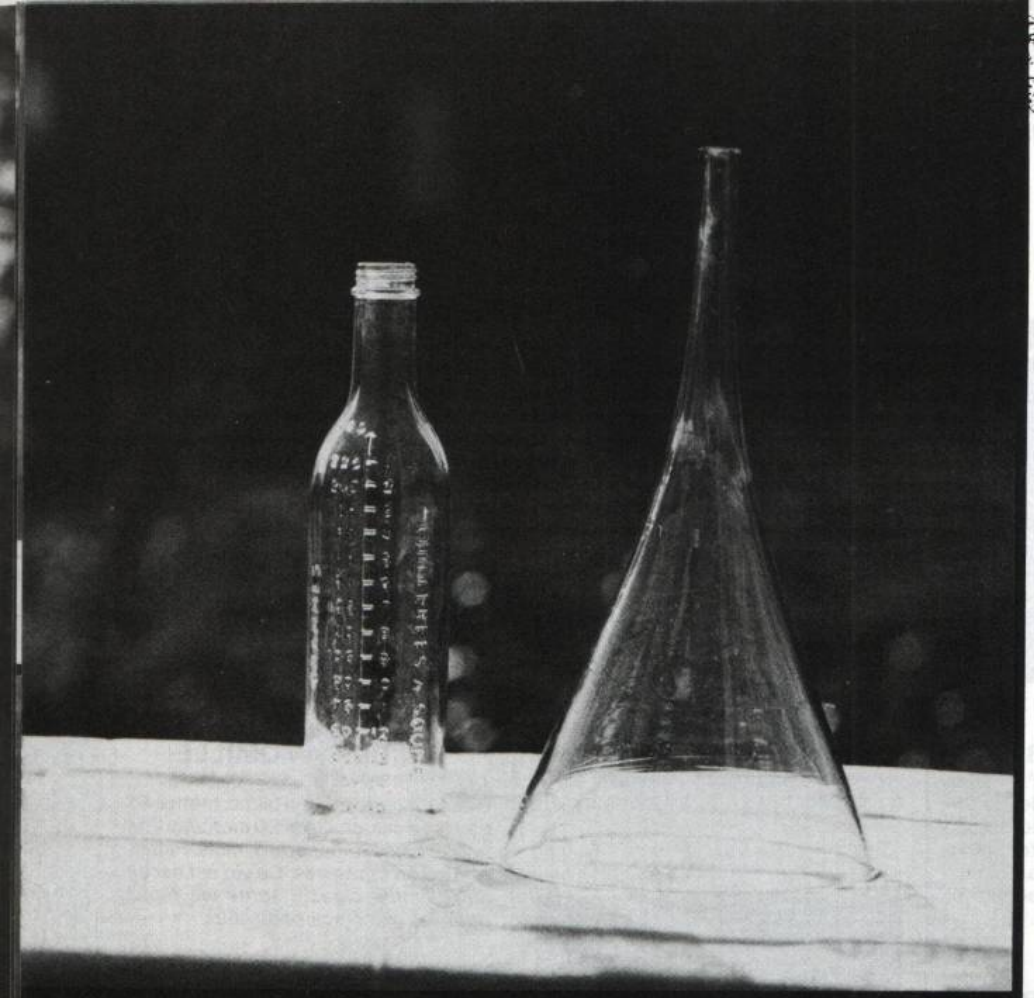
Recette de Montier-en-Der, Hte Marne

Dans un bocal verser 1 litre de vin rouge ou blanc à 11°. Ajotuer 20 fleurs de camomille, 35 morceaux de sucre, 1 zeste d'orange, 1 cuillère à café de chicorée, 1 verre d'eau-de-vie. Laisser macérer 24 heures. Filtrer. Mettre en bouteilles.

SIROP DE GOMME

Recette de Troyes, Aube

Dissoudre à froid 100 g de gomme arabique dans 1/2 litre d'eau. Ajouter ensuite 700 g de sucre en morceaux. Lorsque la dissolution est complète, filtrer dans un linge ou une flanelle. Mettre en bouteilles.



Nécessaire lorsque l'on parle de boisson, voici un entonnoir en verre. A côté nous avons placé une fiole en verre moulé du début du siècle. Elle a dû servir, à l'origine, à contenir un sirop de pharmacie. Mais ces petites bouteilles étaient conservées par les ménagères car elles étaient graduées en cuillères à soupe. Mesure fort utile lorsque l'on se lançait dans la patisserie.

Ah les mouches ! Monsieur ! Il y en avait partout et pour s'en débarrasser, le plus simple était ce « gobe-mouches » sans fond. Un peu d'eau dans la coupelle circulaire du fond, un bout de sucre posé sur la table et le tour est joué. La mouche vient sucer le sucre, s'envole dans le récipient et, perdue, se noie dans la petite cuvette. La pauvre...

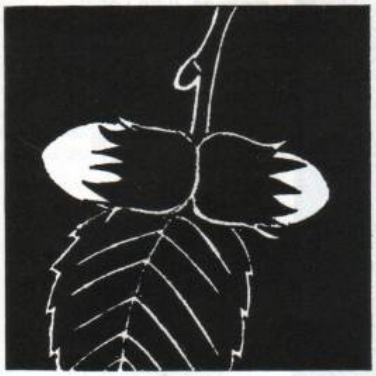
Cet étrange flacon en forme de flute de 16 cm de haut et qui a bien du mal à se tenir debout, servait aux négociants pour prélever des échantillons de vins. Il est fondu dans un verre très fin de teinte légèrement verdâtre.

LIQUEUR DE NOISETTES

Recette de Gyé-sur-Seine, Aube

Broyer 500 g d'amandes de noisettes (sans les coques !). Les mettre à macérer dans 3 litres d'eau-de-vie pendant 1 mois, en remuant de temps à autre. Filtrer. Préparer un sirop avec 1 kg de sucre dissous dans 1 litre d'eau. Epaissir le sirop 10 minutes sur le feu. Ajouter ce sirop à la liqueur. Bien mélanger. Filtrer. Mettre en bouteilles avec 1 amande de noisette entière dans chaque flacon.

La bouillie de noisettes qui a servi à la préparation peut être employée à nouveau dans des crèmes ou des gâteaux.



LIQUEUR DE COQUELICOT

Recette de Troyes, Aube

Récolter un bocal de pétales rouges de coquelicots. Verser dessus 1 litre d'eau-de-vie. Laisser macérer 30 jours. Filtrer. Ajouter 400 g de sucre dissout dans très peu d'eau. Mettre en bouteilles.

LIQUEUR DE LAIT

Recette de Montier-en-Der, Hte Marne

Dans un récipient verser 1/2 litre de lait, 1/2 litre d'eau-de-vie, 1 livre de sucre en poudre. Ajouter 1 citron coupé en rondelles, et 1 gousse de vanille. Laisser macérer pendant 15 jours en remuant tous les jours. Filtrer. Mettre en bouteilles. La liqueur prend une belle couleur jaune d'or et est délicieuse.

BIERE DE PETITS POIS

Recette de Troyes, Aube

Dans un chaudron mettre des cosses de pois verts. Verser de l'eau en quantité suffisante pour qu'elle couvre les cosses d'une dizaine de centimètres. Laisser cuire à feu modéré durant 3 heures. Faire refroidir. Filtrer. Verser dans un baril. Recommencer l'opération avec de nouvelles cosses pour obtenir 15 à 20 litres de liquide. Ajouter une grosse poignée de feuilles de sauge. Laisser fermenter. Lorsque la fermentation est terminée soutirer au fur et à mesure des besoins.

PIQUETTE DE PRUNES

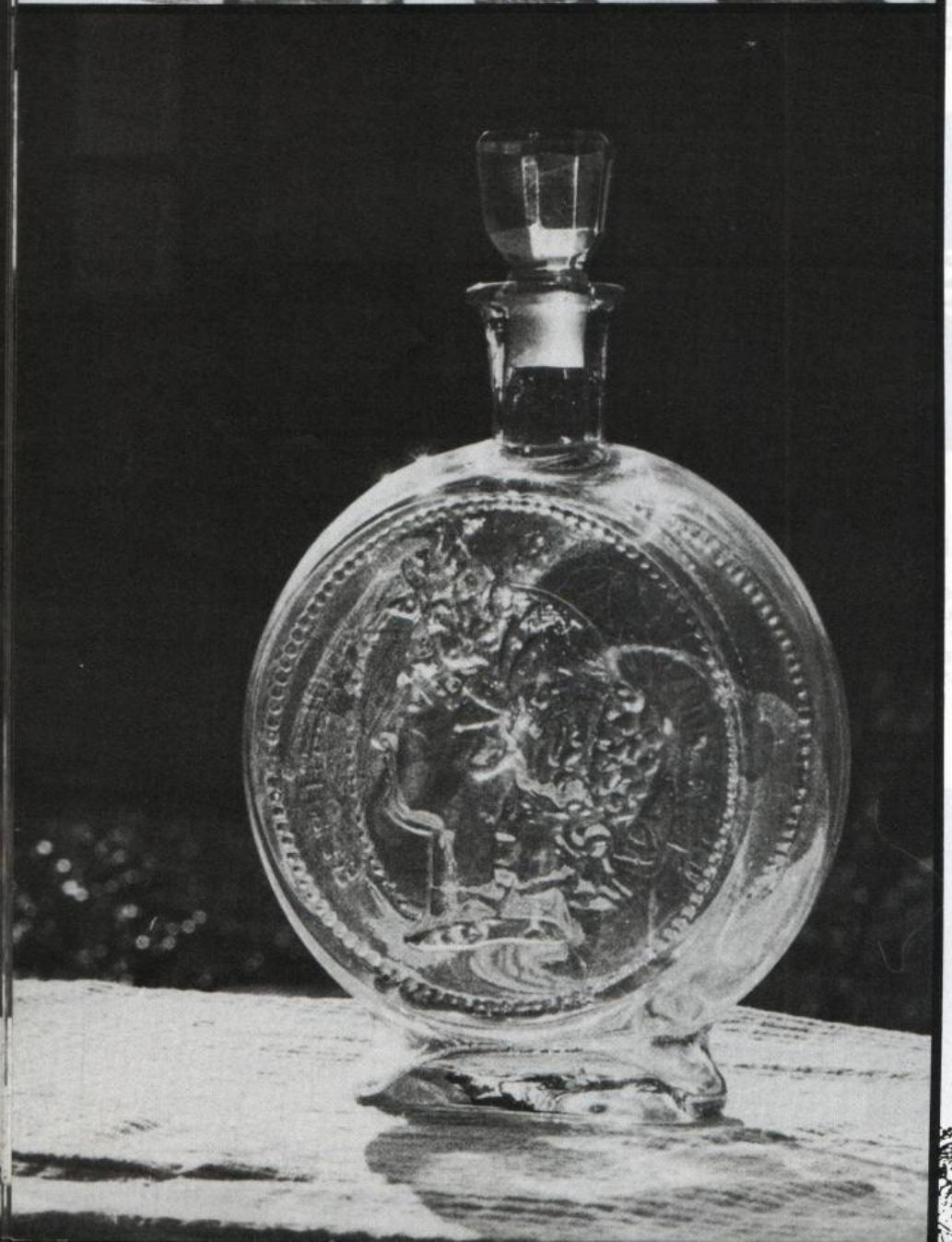
Recette de La Villeneuve-au-Roi, Hte Marne

Dans un muid de 250 litres mettre 7 à 8 kg de prunes « petit-damas noir », 250 g de tartre brun rouge dissous dans 2 litres d'eau bouillante. Verser 24 litres d'eau bouillante. Agiter le mélange avec un bâton. Laisser reposer 5 jours. Ajouter 5 à 6 litres d'alcool dit 3/6 à 85° et achever de remplir le tonneau avec de l'eau. Laisser fermenter. Lorsque le liquide est devenu clair, soutirer. Mettre en bouteilles.

Cette série de recettes n'est pas exhaustive. Il existe notamment toute une série de préparations à partir des plantes « sauvages ». Nous ne les avons pas mentionnées à l'exception toutefois de la liqueur de pissenlits et de la liqueur de coquelicot, car nous souhaitons consacrer un article à la « cuisine sauvage ». Nous en profitons pour renouveler notre appel : si vous connaissez des préparations de boissons, de conserves, de mets à base de produits de la nature (plantes ou animaux), n'hésitez pas à nous en faire parvenir la recette. D'avance nous vous en remercions.

Vive la Mariée !
Venu de la Haute Marne ce verre gravé (présenté de face et de dos) fut offert, il y a environ un siècle et demi à la jeune Mme Desnouveau par son époux le jour de leur mariage. Il ne servit qu'une fois, au repas de noce, lorsque les époux trinquèrent à leurs amours. Depuis, il est resté en évidence sur le vaisselier familial.

Le petit verre en cristal taillé qui lui tient compagnie a sa petite histoire. Il fut récupéré dans une poubelle car il avait eu la malchance d'être resté le onzième d'un service à verres qui devait être partagé entre deux héritiers ! ?

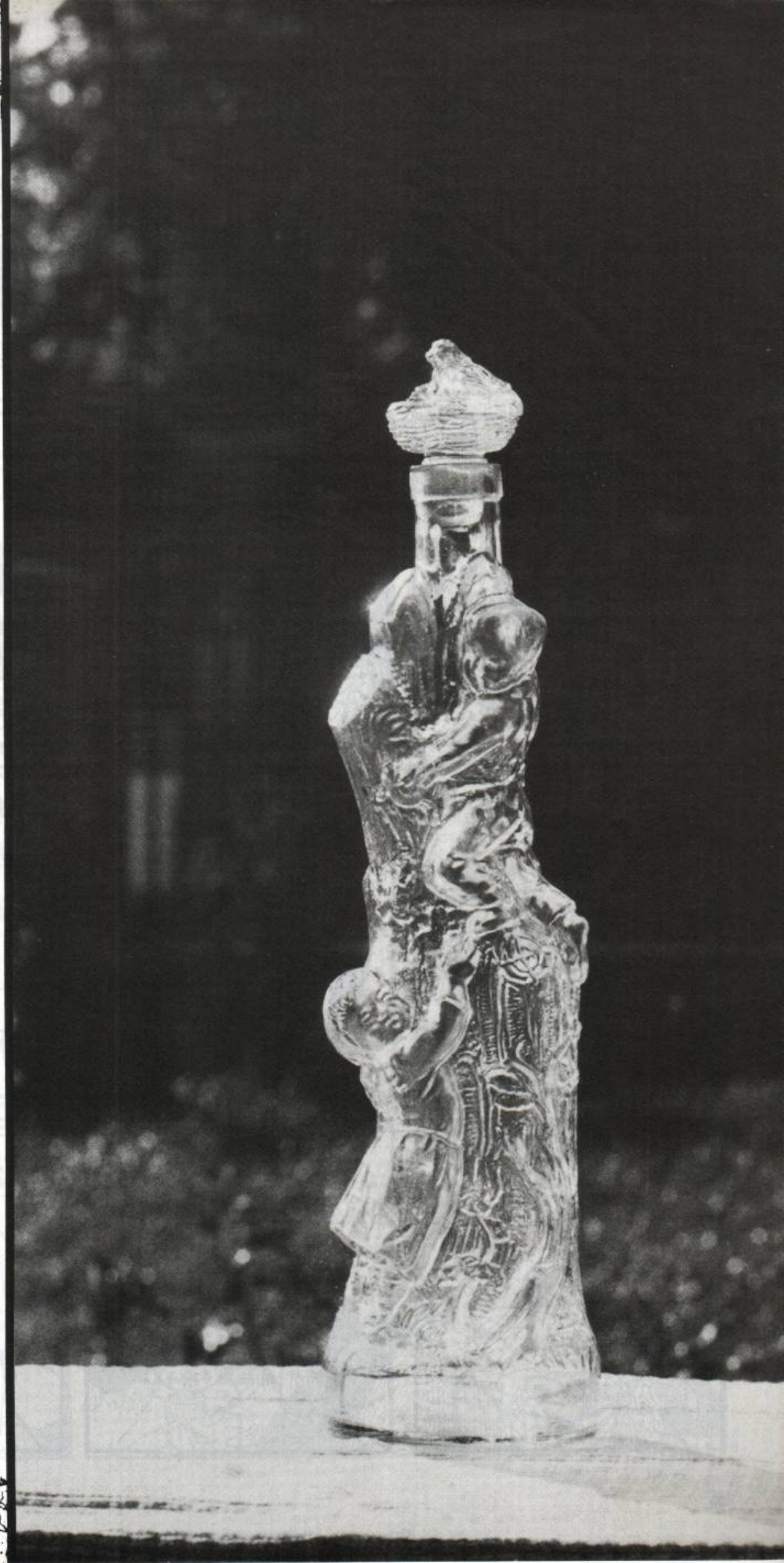


Encore une splendide carafe en forme de gourde, de la fin du XIX^e^. Réalisée dans un verre blanc très fin qui lui a, malheureusement, valu d'être ébréchée sur un côté. Elle représente l'effigie de la République laurée. Au dos on voit les initiales R.F enlacées. Elle a un diamètre de 16 cm.

Un arbre de 40 cm en verre moulé. Une oiselle sur son nid fait office de bouchon émeri. Un gamin s'agrippe au tronc pour atteindre ce nid. Une fillette coiffée de son béguin « Trois pièces » lui fait la courte échelle. Cette belle bouteille anecdotique baptisée « Le Dénicheur » provient, elle aussi, d'une famille haut marnaise.

Et, à propos de dénicheur, amis lecteurs, si vous connaissez localement d'autres belles bouteilles ou quelques verres de mariages, n'hésitez pas à nous le signaler.

Envoyez-nous une photo et si, de plus, vous savez l'histoire de cet objet, ce sera parfait. Nous aurons plaisir à les publier.



GLAUDE ET MARIE

dans une histoire d'AILLEVILLE

JUST' EUN' GOUTT'

BJOUR! DOCTEUR!
FROT'! FROT'!
ALORS, GLAUDE COMMENT ÇA VA ?
BOF!
Ç'EST SON FOIE, DOCTEUR
MARIE!
DONNE EUN' CHAIRE AU DOCTEUR ET METS ITOU EUN' GODOT !
VOUS PRENREZ BEIN EUN' TIOTE GOUTTE DOCTEUR ?
UN DOIGT GLAUDE UN DOIGT !
GLUTT!
MAIS VOUS N'ALLEZ PAS BOIRE ÇA ?!
GLOU GLOU GLOU GLOU GLOU GLOU
BEIN SI! C'EST MA P'TITE GOUTTE APRÈS L'DÉJEUNER !
SLUP! SLUP!
VOUS EN AVIEZ DÉJA BU UN BOL !!!
HUM! HUM!
AH! NON! ÇUI LÀ, C'EST MON PAIN QUI L'A BU...
ROBA

LIJOU

REVUE DES REVUES ÉCHANGÉES

LE CHASSEUR DE VOIRLOUP. Ronnie G. Martin et A. Richard. En librairie.

Alors là ! Les copains ! Attention ! Faut être branché ! Le chasseur de Voirloup c'est la Super B.D. Champardennaise venue de l'Aube des temps !
Bon, je reprends mon souffle... Ronnie est journaliste de son état et se passionne depuis toujours pour l'irrationnel (Cela doit faire 38 ans s'il a commencé avec sa première goutte de lait !) Comme tout journaliste digne de ce nom il écrit. C'est la moindre des choses ! Hélas, s'il manie la plume avec dextérité, il est incapable de tirer un trait droit ! Il a donc quêté, après maintes péripéties, un illustrateur, peintre et graphiste, et il a trouvé... ! Alain Richard. Et voilà pourquoi, par suite d'une énigmatique rencontre, la Région Champagne-Ardenne se trouve dotée d'une magnifique Bande Dessinée digne des meilleurs spécialistes. De plus elle repose essentiellement sur le légendaire traditionnel de notre région. Il fallait le faire ! Je ne vous dirai pas ce que sont les Voirloups. Achetez le bouquin et vous ne serez pas déçu. Avec le graphisme non plus, vous ne serez pas déçu ! Il y a là « un coup de patte » qui me rappelle parfois « Corto Maltez » mais, attention, c'est un compliment, pas une copie ! Là encore je n'en dirai pas davantage car le dessin aussi doit se lire et se découvrir. Le travail d'impression est à la hauteur de l'ensemble. Je dois d'ailleurs préciser que j'ai examiné attentivement les à-plats noirs — et il y en a ! — et je n'y ai pas trouvé de « pétouille » ce qui est un exploit en matière d'imprimerie. Il n'y a pas de bons fruits sans belle peau et la reliure en sextichromie pelliculée sur carton fort ne peut qu'apporter un attrait supplémentaire pour les amateurs.

Je vais tout de même faire un reproche. Il aurait été indispensable de mentionner sous le titre *Volume I* car il est impensable qu'un ouvrage de cette qualité n'ait pas de petits frères !...

LA MEMOIRE DE L'AUBE. N° 4. URAQE 12 rue Emile Gauthier 10300 Ste Savine.

André Massey et son équipe continuent de fouiller la vieille presse locale. Ce numéro ne manque pas d'intérêt et nous avons noté au passage : *l'Aube en feu, Arrivée de la farine canadienne à Troyes (23.9.47), L'énigme de la Fosse aux Carpes, Création d'Aubeville en Afrique Equatoriale* et *Rencontre avec un berger, Jean-Marie Dugre.*

TERRES ARDENNAISES. N° 15. FOL. 21 rue Hachette BP 71 08002 Charleville Mézière Cedex.

Encore un très bon numéro de notre confrère ardennais avec, comme toujours une excellente documentation photographique. Au sommaire : *Le petit train de Mézières à Wasigny, Le pélerinage de St Christophe à Rocquigny, Le corps en action II, les mains les bras* (étude de dialecte de notre ami Jean Clerc). Une série remarquable sur 1936 : *La marche de la faim, Les grèves, Les premiers congés payés, Le billet populaire, Le foot-ball ouvrier* et bien d'autres articles fort intéressants.

LES CAHIERS HAUT-MARNAIS. N° 165. BP 565 52012 Chaumont Cedex.

Un copieux numéro d'où nous avons retenu : *Sulpice Jourdheuil condamné pour sorcellerie à Mardor, Chronique de l'enseignement, Jeux et joueurs de quilles et de boules à Langres au XVIII^e^.* Mais qu'on ne s'y trompe pas, les autres articles sont tout aussi intéressants et instructifs.

DES CLINCARDES AUX BARSAUX. Ecole primaire de Venteuil 51200 Epernay.

M. Gérard Munier nous a fait parvenir ce petit journal édité par des élèves. L'article principal concerne *Les mariages aux XVII et XVIII^e^ siècles à Venteuil d'après les registres paroissiaux.* Mais il est agréablement environné de nombreux textes réalisés par les élèves de CM1/CM2. A une époque où l'on parle fréquemment du laisser-aller de l'enseignement, il est agréable de savoir qu'il existe encore des instituteurs de villages que les enfants appellent respectueusement maître.

BULLETIN DU COMITE DE FOLKLORE CHAMPENOIS. N° 145/146. 13 rue de l'Arquebuse 51000 Châlons-sur-Marne.

Mme Germaine Maillet extrait des archives du CFC une série d'études manuscrites bien documentées.

N° 145. *En Brie (1860) Mœurs et coutumes du temps,* un excellent document dû à Théodule Rémond et *Les récoltes de la forêt (Cheminon)* de C. Barrilliot.

N° 146. *Margny, une famille de paysans* suite du manuscrit briard mais cette fois de la main de Martial Rémond. *Guérisseurs et sorciers dans les Ardennes,* étude de J.R. Didion (1947).

LA ROUE EN BOIS. ASPRA 10500 Brienne-la-Vieille.

N° 6. *Cartouche, Les puits communaux et les puits de contrée à Brienne-la-Vieille, La boutique en hiver, Les préparations du sol, Labour et charrue, Les faucheuses automobiles, Le calendrier du vigneron.*

N° 7. *Circulation des diligences Paris-Bâle, La préparation du sol* (suite), *l'ensemencement, les herses, les rouleaux, les semoirs, Les ennemis végétaux des plantes cultivées, Histoire de Brienne-la-Vieille, L'épicier du village.*

HORIZONS D'ARGONNE. BP 8. 71 rue Camille Margaine 51800 Ste Menehould.

Notre confrère vient d'éditer un numéro spécial de 112 pages consacré aux *Artistes et Artisans d'Art.* C'est vraiment un tour « d'Horizons » et nous ne pouvons citer tous les artisans en peinture et décoration, travail du bois et vannerie, sculpture, poterie, ferronnerie, poupées et même les « artistes du dimanche ». Un bel ouvrage agréablement illustré et présenté.

ART ET DECORATION. N° 263. 2 rue de l'Echelle 75035 Paris.

Cette remarquable revue (je n'ose dire « notre confrère » tant on se sent petit devant ses 132 pages grand format en quadrichromie) a publié un numéro spécial *Nord/Picardie/Champagne/Ardennes* et c'est avec un vif plaisir que nous y avons découvert un article sur le petit **musée du coq de clocher** réalisé par M. Maurice Renard. Le texte qui accompagne les photos est excellent puisqu'il reprend les termes de notre N° 90. Un petit détail toutefois : on a omis de citer « Folklore de Champagne » comme source. Ça nous aurait fait plaisir...

LA GAZETTE DE CHAOURCE. N° 193. MJC Chaource.

Dans ce numéro on pourra visiter *Vanlay* mais on pourra également connaître *l'Eglise de Chaource.* Sur ce sujet un groupe de jeunes a réalisé une cassette vidéo. On peut se la procurer pour 300 F à l'adresse ci-dessus...

FRANÇOIS CHANUT. CATALOGUE N° 7. Place de la Madeleine 89310 Noyer-sur-Serein.

Ce libraire nous a adressé son catalogue de livres anciens. Six pages sont consacrées aux éditions, livres et manuscrits de Champagne. Nous avons noté qu'il mettait en vente une collection complète de « Folklore de Champagne N° 1 à 93, ce qui est rare, et notre revue est très bien cotée (300 % environ). Avis donc aux amateurs, **Folklore de Champagne** est une édition qui rapporte à la Culture, au Patrimoine et à l'Investissement...

LE TOUPIN. N° 18. La Pistoule. 82110 Lauzerte.

Le bulletin ronéoté des collectionneurs d'outils traite de girouettes et est accompagné d'une « *fichoutil n° 5* » consacrée au *vilebrequin.* Jean-Claude Peretz publie là deux études fort bien documentées et comme il a la gentillesse de citer notre revue nous ne pourrons en dire que du bien ! Mais « blague à part » cela mérite d'être lu et en plus ça ne coûte pas cher...

AGUIANE. LE SUBIET N° 134. SEFCO Les Granges 17400 St Jean d'Angély.

Au sommaire : *Un grand Saintais oublié en sa province, Théodore Duret, Les cloches anciennes de Saintonge,* Variétés et supplément « **Le subiet** » en parler local.

FOLKLORE. N° 1. 1986. Maison Mot 91 rue J. Sauzède 11000 Carcassonne.

Un numéro passionnant — même pour ceux qui « parlent pointu » — sur les expressions populaires du Languedoc à Carcassonne, Razès et St-Geniès-Bellevue.

LE VIQUET. N° 72. PTPN. BP 600. 50010 St Lô Cedex.

PTPN (Parlers et Traditions Populaires de Normandie) a fait peau neuve. Il a d'abord remodelé son titre « Le Viquet » (notre « beuillote ») et il a entièrement modernisé sa présentation. Le résultat est une revue claire et attrayante.

Au sommaire : *Evelyne, santonnière normande, Les barrières de champs de l'Avranchin-Mortainais, Le Bienheureux Thomas Hélye, Comptines pour enfants* et histoires en parler normand.

BIBLIOMAX-OFFICE. N° 218. 7 rue de l'Enfer Chalaines 55140 Vaucouleurs.

L'érudit libraire ne manque pas de livres et de cartes postales dans son dernier catalogue : Brochures, Almanachs, Annuaires, Catalogues d'expositions, Livres sur l'automobile, l'aviation, l'aviculture, Calendriers, etc..., etc... Il ne manque pas d'humour non plus (voir les 3 dernières lignes du supplément N° 99). Mais si vous voulez en savoir plus, envoyez-lui 5 F en TP neufs français ou 2 CRI et vous aurez droit au catalogue.

Il nous joint un courrier avec prière d'insérer de la **Compagnie Lorraine d'Animation du Chalainois.** *« Aidez-nous à restaurer nos orgues = carte postale spéciale sur deux supports différents contre 10 FF + Port lettre par chèque ou mandat. Tirage limité à 500 exemplaires. Argent avec ordre au nom de C.L.A.C. Chalaines 55140 Vaucouleurs ».*

Enfin Bibliomax cite et vante notre N° 96 « Noces et banquets à Mailly le Camp » ce dont nous ne pouvons bien sûr que le remercier.

LEMOUZI. N° 99. 13 Place Municipale 19000 Tulle.

L'industrie porcelainière à Bourganeuf au XIX^e^, Tulle rural en 1789, La villa gallo-romaine du Boin, A St-Merd-les-Oussines, Les Monédières, Lettres et Traditions limousines...

PAYS DE BOURGOGNE. N° 135. 17 Bd Paul Doumer 21000 Dijon.

Un prince de la critique littéraire, le Bourguignon A. Thibaudet, La longue histoire du collège Désiré Nisard, Le patois à l'école, Un arbre de la liberté qui sème la discorde, Hommages à René Joffroy et Gabriel Gremaud.

CAHIERS DES AMIS DU VIEIL ILLE. N° 94. BP 22 66130 Ille-sur-Tet.

Ce numéro spécial de 88 pages est consacré au centenaire de *Joseph-Sébastien Pons* (1886-1962) écrivain catalan.

EVOCATIONS. N° 1. 1986. Patrimoine de l'Isère 38460 Crémieu.

Archives contemporaines et histoire politique, Les limites traditionnelles de la propriété privée en Oisans, Archéologie, Préhistoire.

SOCIÉTÉ DES ANTIQUAIRES DE PICARDIE. Musée de Picardie 48 rue de la République 80000 Amiens.

Bulletin N° 599 : *Le château de Remaisnil, Un ouvrage sur Corbie au VIII^e^ siècle, Les « Illuminés de Picardie », La préposition « à » en Picardie.*

Bulletin N° 600 : *La plaque funéraire de Wiry au Mont, Les Ponts d'Amiens à la fin du XVIII^e^ siècle, Les atlas routiers du XVIII^e^ de la Généralité de Picardie* (reproductions de cartes en couleurs).

ETHNOLOGIE. N° 33/36. SELM. 7 rue Portail Imbert 37000 Limoges.

La Ste d'Ethnographie du Limousin et de la Manche publie avec le concours du CNRS le tome I *Approches anthropologiques des Espaces : Villages, Pays, Sentiment d'appartenance en Limousin.* Un fort volume de 344 pages illustré de cartes, diagrammes, photos dont l'intérêt ne pourra échapper aux ethnologues et folkloristes.

DANÇAR AU PAÏS. Lucienne Porte-Marrou. La Dindoleta. 15 rue F. Jouve 84000 Avignon.

Indispensable pour tous les passionnés de danse, de musique populaire, de culture des Pays d'Oc, ce livre est accompagné d'une cassette. Réalisé en bilinguisme occitan/français ce volume explique à l'aide de croquis très clairs, plus de 25 danses des Pays d'Oc. S'y ajoutent des articles sur l'historique de ces danses, des illustrations, des photographies et bien évidemment des partitions musicales. La cassette pourra surprendre ceux qui n'entendent **que** le galoubet de Provence car Lucienne Porte-Marrou a choisi délibérément de reconstituer l'orchestre à danser populaire de ce pays. C'est une autre dimension...

LA FRANCHE-COMTÉ. N° 29. 2 rue du Lys 70800 Fontaine-les-Luxeuil.

Le magazine franc-comtois offre des articles d'actualité locale, des poèmes, des contes et des documents historiques. Parmi ceux-ci, nous avons relevé : *l'Archevêque contre Ste Jeanne Antide, La fête au village, Visitez donc cet été* (recensement des musées francs-comtois), *Philibert Dauvergne Maître de poste au Grand Battant, Les instituteurs au XVIII^e^ dans le baillage d'Amont, La route des caves du Sud Revermont.*

MYTHOLOGIE FRANÇAISE. N° 141. 175 rue de Pontoise 60000 Beauvais.

Ce numéro est un index des articles parus du N° 86 au 133 inclus. De l'abbatiale à Zodiaque en passant par Alchimie, Bouc, Chevalier, Dame Blanche, Fécondité,

Renaud, Sabat, Table ronde, Veau d'or, on peut voir que la SMF aborde tous les sujets de la mythologie.

LINGUISTIQUE PICARDE. N° 2. 1986. Musée de Picardie 80000 Amiens.

Cette revue a également renouvelé sa présentation. Le résultat est moins austère, tant mieux. Un peu « d'air » ne nuit pas à la lecture, bien au contraire. La revue contient de nombreux articles en parler picard et deux études qui ont retenu notre attenton : *La faune dans le département de l'Aisne à travers les lieux-dits* et *Médecine traditionnelle et populaire, saints renommés.*

LE CHASSE-MARÉE. N° 24. Abri du Marin BP 159 29171 Douarnenez Cedex.

Au sommaire : *Douarnenez 86, trois jours de fête. Le Musée du bateau. Les bateaux de J.B. Charcot. La cale ronde.* Enfin, grâce à une équipe de bénévoles, la France va se trouver dotée d'un véritable Musée du Bateau. Nous avions eu l'occasion de visiter le musée de la marine de Greenwich en Angleterre et, bien que sans connaissance maritime, nous avions toujours conservé une amertume au fond de la gorge car rien, en France, ne supportait la comparaison. Le patrimoine naval français va donc être sauvé. A tout le moins ce qu'il en reste car il est vraisemblable que quelques pièces rares et précieuses ont dû pourrir lentement sous le regard indifférent de ceux qui, peut-être, auraient pu faire quelque chose. Bravo à cette équipe de Douarnenistes. Qu'ils sachent que, faute de mieux, on est prêt à leur faire la « pub » qu'ils méritent.

EL BOURDON D'CHÀLÈRWÉ. N° 387. ASBL. rue de Bayemont 76. 6040 Jumet. Belgique.

Parmi de nombreux textes en parler wallon il est quelques études en français courant : *Rimes et formulettes dialectales du Pays Noir* et un travail de *recherche etymologique sur dimanche.* El Bourdon se consacre essentiellement à la langue wallonne. Il a la chance d'être dans un pays où elle reste bien vivante et c'est heureux.

« EXTRAITS » de Roger PINON. Quai de Rome 10/031-B. 4000 Liège. Belgique.

Notre ami nous fait parvenir deux tiré-à-part. L'un est consacré à *La Chanson folklorique et parafolklorique à Malmedy et dans la région* (In La Vie Wallonne) et *Que signifie le surnom du dragon de Mons ?* (In Les dialectes de Wallonie).

EL MOUCHON D'AUNIA. 123 rue Ferrer. 7161 Haine-st-Paul. Belgique.

Nous restons dans le dialecte wallon et nous avons relevé une étude sur le « *rinkinkin* », différentes notes d'étymologie et un article sur *la « chaîne » : Mythe moderne du bonheur ou angoisse et superstition dans la boîte aux lettres ! ?*

STORIA E MEDICINA POPOLARE. Via Ferrucio, 26. 00185 Roma. Italie.

Au sommaire de ce N° 1-1986 : *L'ossu di l'alluppiu, La paura* (la peur), *Esoterismo e sette religiose* (Esotérisme et sectes religieuses) ainsi que de nombreuses notes.

IL CALITRANO. Via A. Canova 78. 50142 Firenze. Italie.

La ville de Firenze est jumelée avec Reims. Dans le cadre des échanges avec les villes jumelées nous avons adressé le N° 93. En réciprocité nous venons de recevoir les N° 8-9 et 13-14 et 15 de ce périodique bimestriel qui traite de l'histoire, du dialecte et des traditions de cette région de l'Italie. Merci pour cette aimable attention.

UN HAUTBOIS D'ORTIE !

Dans l'étude consacrée à « **La musette, hautbois pastoral** » parue dans le n° 91, nous avions signalé la fabrication rustique du hautbois d'écorce et du hautbois-pissenlit. L'un de nos correspondant nous donne aujourd'hui un troisième instrument de la même famille réalisé à partir d'une tige d'**ortie blanche** et d'une « queue » de pissenlit.

Malgré son nom et son aspect peu engageant, l'ortie blanche n'est pas urticante. Ce n'est d'ailleurs pas une ortie mais une plante de la famille des labiées, le **lamier blanc,** *Lamium album.* Les petites fleurs blanches qui poussent en corolles à la naissance de chaque paire de feuilles sont utilisées, en médecine populaire, pour faire des infusions astringentes à raison de 10 g de fleurs par litre d'eau et pour arrêter les hémorragies.

Pour réaliser un hautbois d'ortie on cueille une forte tige. Celle-ci est creuse et de section carrée. On enlève les feuilles et, à l'aide d'un canif, on tranche la tige sur 3 côtés à des distances de 1 à 2 cm. Les fibres du quatrième côté forment charnière et l'instrument peut donc se plier.

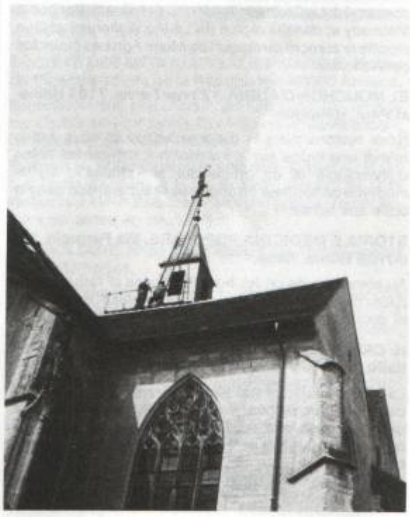
Conjointement on fabrique une anche de pissenlit (cf. n° 91). On adapte cette anche à la tige d'ortie. En soufflant, on fait vibrer l'anche et « l'instrument » émet un son que l'on peut moduler en pliant la tige au niveau d'une section.

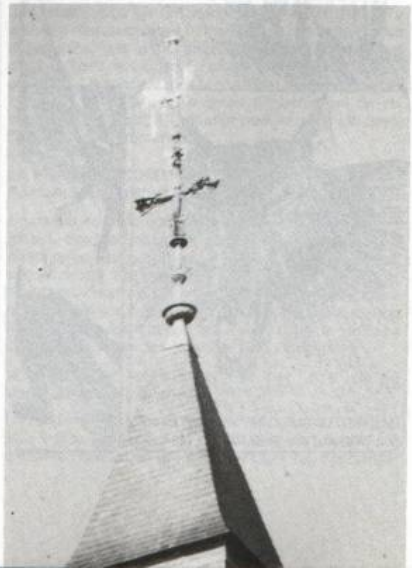
LE COQ DE VILLERET

M. André Picard nous a fait parvenir une série de photographies prises par M. l'abbé Mulot et MM. Ghysels, Harmand et Villetorte à l'occasion de la remise en place d'un nouveau coq sur le clocher de l'église de Villeret.

La cérémonie a commencé le matin avec la promenade du coq par les couvreurs de l'Entreprise Marçais de Paris. Chaque habitant pouvait recevoir, en échange d'un don en argent, un morceau du ruban qui ornait le coq flambant neuf. Un petit bout de ruban qui sera précieusement conservé dans chaque foyer car, à moins d'une catastrophe, il se passera bien quelques générations avant que ce brave coq ne remette « pied à terre » !

La bénédiction, donnée par M. l'abbé Mulot, s'est déroulée en présence de MM. Nominé Architecte des Bâtiments de France, Maitrot Conseiller général du Canton de Chavanges, Villetorte Maire de Villeret, Picard Conseiller municipal et de tous les habitants du village et c'est M. Prevot, couvreur, qui, durant toutes les cérémonies, a protégé « de son aile » celui qui, maintenant, se trouve être la plus haute personnalité du village !...





safac **Folklore de Champagne**

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

Ancienne série au format 16 × 24 cm

☐	2 Revue du Folklore de l'Aube	2 F
☐	29 Val Perdu (Aube)	3 F
☐	31 Costumes de Saint-Dizier Wassy	3 F
☐	44 Au feu, les pompiers	4 F
☐	45 Centenaires aubois	4 F
☐	55 Taques et styles (II)	6 F
☐	57 Vieux bal à Celles (danses)	6 F
☐	58 Les empiriques (médecine)	6 F
☐	59 Les roulées de Pâques	6 F
☐	61 Le carillonneur	6 F
☐	64 Les archers de Bar-sur-Aube	6 F
☐	65 La foudre dans l'Aube	7 F
☐	66 Le feu du ciel	7 F

(Port en sus 2 F par exemplaire jusqu'au n° 66 inclus)

☐	67 Révolte vignerons barséquanais 1911	10 F
☐	68 La faux	10 F
☐	69 Une ferme à Channes (Aube)	10 F
☐	70 Maisons de Saint-André (Aube)	10 F
☐	71 Deux instituteurs en 1900 (Marne)	12 F
☐	72 Le maréchal-forgeron	12 F
☐	73 Le cochon	12 F
☐	74 Le charron et la roue	12 F
☐	78 Révolte marnaise 1911 (II)	15 F
☐	79 Brelleurs et mariniers (Marne - Aube)	15 F
☐	81 Répertoire et Index	12 F
☐	82 Fêtes en Champagne	15 F
☐	83 Labours à Channes (Aube)	12 F
☐	84 La craie à Chepy (Marne)	12 F
☐	85 Les chemises de femmes	20 F
☐	86 Habitat rural en Champagne méridionale	22 F
☐	88 Nos charrues (Aube)	15 F
☐	89 Lavoirs	15 F

(Franco de port à partir du n° 67)

NOUVELLE SÉRIE Format 210 × 297

☐	90 Le coq de clocher	Epuisé
☐	91 La Musette, hautbois pastoral	20 F
☐	92 Bonneteries de Romilly en cartes postales	20 F
☐	93 Le grain, source d'énergie	20 F
☐	94 Le langage troyen du XVIII*	Epuisé
☐	95 La vannerie à jours à Bussières	Epuisé
☐	96 Noces et banquets (50 desserts)	20 F
☐	97 Bière et Brasserie à St-Dizier	20 F
☐	98 La vie au marais Villechetif Creney	20 F
☐	99 Vins et liqueurs (100 recettes)	20 F

(Franco de port et d'emballage)

Cochez les numéros désirés

Détachez ce bulletin

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

_____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

☐ chèque ☐ mandat ☐ C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

safac LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE

safac **Folklore de Champagne**

ABONNEMENT

Tarif valable jusqu'au 1er janvier 1987

VEUILLEZ ENREGISTRER MON ABONNEMENT POUR SIX NUMEROS A LA PLUS BELLE REVUE REGIONALE D'ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE CHAMPAGNE-ARDENNE, A PARTIR DE LA PROCHAINE PARUTION.

INSCRIVEZ EN MAJUSCULE VOS NOM ET ADRESSE.

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

_____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

☐ chèque ☐ mandat ☐ C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

☐ **Normal 93 F**
☐ **Soutien 120 F**
☐ **Bienfaiteur 250 F**
☐ **Etranger 135 F**

Date et signature

DETACHEZ CE BULLETIN
JOIGNEZ-Y VOTRE REGLEMENT
POSTEZ AUJOURD'HUI-MEME

safac LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE

A PARAITRE

CARNAVAL A WASSY
CUISINE CHAMPENOISE
PARLER DU NOGENTAIS

25 37 51 09

IL NOUS RESTE QUELQUES DISQUES DANSE ! MA CHAMPAGNE

SUPER 45 TOURS MONO
AVEC LIVRET EXPLICATIF

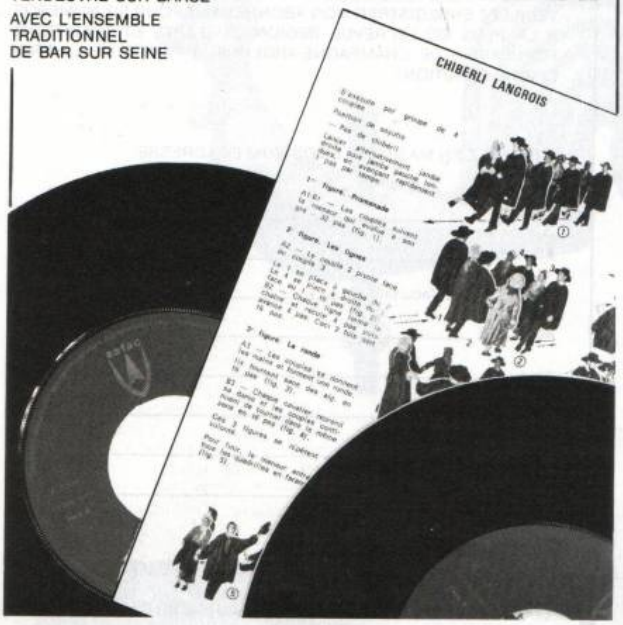
DANSE MA CHAMPAGNE SAFAC 4

CHIBERLI DE LANGRES
GIGUE DE BAR SUR AUBE
PIOCHE DES RICEYS
RONDANSE DE
VENDEUVRE SUR BARSE

AVEC L'ENSEMBLE
TRADITIONNEL
DE BAR SUR SEINE

20F00

FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE



IMPRIMERIE NÉMONT

à votre service

tout imprimé typo/offset

12 rue général de gaulle 10200 bar sur aube

téléphone 25 27 06 27

VOUS ÊTES BANQUIER, INDUSTRIEL, NÉGOCIANT, COMMERÇANT, RESTAURATEUR, ARTISAN.
VOUS OFFREZ UN PRODUIT REGIONAL, UNE SPECIALITÉ.
AIDEZ NOUS!
PRENEZ UN ENCART PUBLICITAIRE.
MIEUX, PARRAINEZ UN NUMERO TIRÉ À 5000 EXEMPLAIRES.
VOUS VISEZ?
NOUS CIBLONS!
SAFAC
25 37 51 09

JASÉES

Loup-Garou, Voirloup et Voèrloup

Dans son article « *Les Voirloups* », Ronnie G. Martin cherche à définir et surtout à différencier Voirloup de Loup-Garou et en l'occurence il n'est pas d'accord avec les définitions données par M. Gabriel Groley dans son étude « Mystérieuse Forêt d'Othe ».

Nous allons pour notre part jouer le troisième larron et renvoyer, amicalement, les adversaires dos à dos.
La première mention de cet animal fabuleux nous vient des Francs. C'est le *Wërawulf* devenu ensuite *Wari-Wulf*. Examinons ces deux termes :

Wulf vient du sanskri *vrkah*, loup. Les Grecs en avaient fait *lukos* d'où le latin *lupus*, le français *loup* et la forme dialectale de la langue d'oïl **leu** (cf. à la queue le leu). Les Allemands disent encore *Wolf* ainsi que les Anglais.

Wëra = *Wari* vient, également, du sanskri *virah*, homme, d'où le latin *vir*, homme, *virago*, forte femme et le français *viril*.

Le *Wërawulf* est donc mot-à-mot *l'Homme-Loup*.

Les Allemands le désignent toujours sous le nom de *Werwolf*.
Si l'on recherche dans les manuscrits anciens on trouve dans les « Lais de Marie de France » (fin XII[e]) le *Garwalf* terme qui deviendra en langage courant *Garoul*. On voit très bien que **W** est devenu **G** dur par gutturalisation et que **WALL** est devenu **OUL** ce qui paraît logique si l'on prononce cette syllabe « à l'anglaise ».

Il semble qu'arrivé à ce moment, le terme de Garoul n'ait plus représenté suffisamment le loup et, au XIII[e] Guillaume de Palerme renforce le terme en écrivant *Leu Garoul*, c'est mot-à-mot notre actuel Loup-Garou.

Mais les mots évoluent différemment selon les peuples. Et en Champagne, si le francique *Wulf* a été latinisé en *Loup*, *Wëra* n'a pas été gutturalisé et le mot est devenu **Voèrloup** que les francisants ont écrit **Voirloup.**

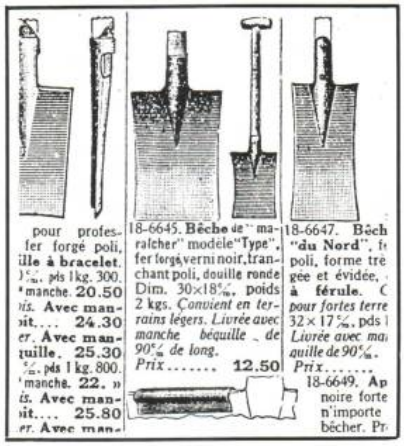
Il s'agit donc bien pour nous de la même bestiole, du même homme-loup. Simplement **Loup-Garou** est l'expression française et **Voèrloup** l'expression dialectale champenoise.

What is it? Un tire-bouchon !

M. François Belette a retrouvé l'objet mystérieux (photo p.33 n° 97) dans un catalogue d'objets ménagers de 1920. Il s'agit tout bonnement d'un tire-bouchon « hautement perfectionné ». Notre première impression était donc exacte. L'objet s'adapte bien à un goulot de bouteille. Tout le mystère vient de ce que la partie « tire-bouchonnante » ayant été égarée, on comprenait mal ses possibilités de fonctionnement.

Une bêche de maraîcher

C'est encore M. François Belette qui a résolu le problème de la bêche de forme particulière présentée page 33 du n° 97. Là aussi, il a eu recours à un ancien catalogue de vente par correspondance. Il s'agit d'une bêche de jardinier couramment utilisée dans le Nord et en Picardie et appelée localement **louchet.** Le chiffre 30 poinçonné sur l'outil indique la longueur du fer. Nos « Amis du Vieil Ille » nous signalent de leur côté que cette sorte de bêche est également utilisée en Roussillon, notamment lors de la plantation des arbres. En catalan on la nomme *llotget*.


pour profes-
fer forgé poli,
ille à bracelet.
..., pds 1 kg. 300.
manche. 20.50
is. Avec man-
oit.... 24.30
er. Avec man-
uille. 25.30
..., pds 1 kg. 800.
manche. 22. »
is. Avec man-
oit.... 25.80
er. Avec man-

18-6645. Bêche de "maraîcher" modèle "Type", fer forgé, verni noir, tranchant poli, douille ronde. Dim. 30×18 ‰, poids 2 kgs. *Convient en terrains légers. Livrée avec manche béquille de 90 ‰ de long.* Prix..... 12.50

18-6647. Bêch
"du Nord", f
poli, forme tre
gée et évidée,
à férule. C
pour fortes terre
32×17 ‰, pds 1
Livrée avec ma
quille de 90 ‰.
Prix.....

18-6649. Ap
noire forte
n'importe
bêcher. Pr

Chanson paillarde

Dans la revue N° 97, page 33, nous avions transcrit le couplet d'une chanson grivoise qui fut chantée par l'arrière-grand-père de M. Jay. Nous avons reçu, depuis, plusieurs courriers d'abonnés qui nous donnent, en entier, ce qu'ils pensent être cette chanson. Il s'agit en l'occurence de « *Sémiramis, la reine de Babylone* », chant bien connu des étudiants et, plus spécialement des « carabins ». Malheureusement il ne semble pas que les paroles que nous a transmis M. Jay correspondent à ce chant. Nous l'avions d'ailleurs signalé en son temps en précisant que cette chanson se rapprochait d'un air bien connu mais n'avait pas la même texture. Par ailleurs, M. Jay a encore et toujours une excellente mémoire et ne semble donc pas avoir commis d'erreur sur le texte.

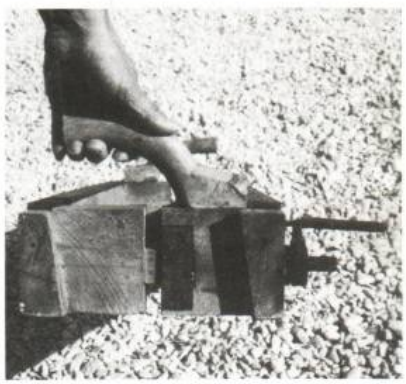
Le problème n'est donc pas résolu et nous relançons la question : Qui pourra nous fournir des renseignements sur cette chanson paillarde qui daterait du début du siècle ?

Un moule ? Une presse ?

M. Philippe Mérat a découvert cet outil dans un ancien atelier de menuiserie de la région d'Essoyes (Aube). Nous en donnons quelques photographies afin que l'on puisse en distinguer les détails. Par ailleurs il semblerait que l'ancien propriétaire de cette menuiserie villageoise effectuait, en dépannage, des travaux de bricolage (maçonnerie, plomberie...) en plus de son activité principale.

L'objet mesure 840 mm de long et 105 mm de haut sans les poignées. La largeur des extrémités varie de 205 à 210 mm. La lumière mesure 715 mm de long. Fermée sa largeur est de 145 mm. Elle est déportée sur la gauche et vers le bas de 12 mm. Les chants sont ferrés à l'aide de fers plats vissés de 6 x 23 d'une part et 6 x 29 de l'autre.

Qui nous dira à quoi correspond cet outil ?



Imprimé en France - Imp. Némont S.A. - 10200 Bar-sur-Aube - Dépôt légal 3e trimestre 1986 - Directeur de la publication Gilbert Roy - Commission paritaire nº 53035